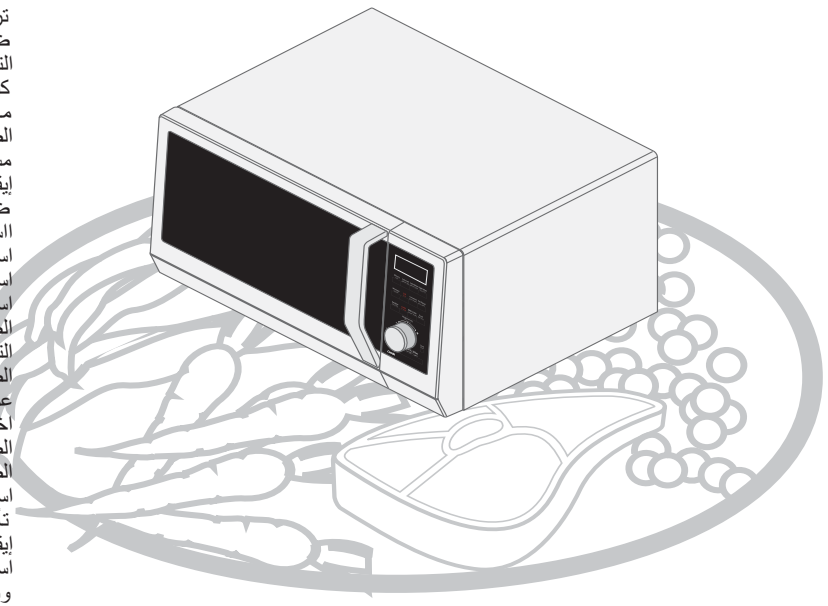
SAMSUNG

فرن الميكروويف

إرشادات ودليل الطهي للمالك

CE117A

دليل الكشف "السريع"..... ٢
لوحة التحكم..... ٢
الفرن..... ٣
الأدوات الإضافية..... ٣
استخدام كتيب الإرشادات..... ٣
احتياطات السلامة..... ٣
تركيب فرن الميكروويف..... ٤
ضبط الوقت..... ٥
التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح..... ٦
كيفية عمل فرن الميكروويف..... ٦
ماذا تفعل في حالة الشك في عمل الفرن أو في حالة مصادفة مشكلة..... ٦
الطهي/التسخين..... ٧
مستويات الطاقة واختلافات الأوقات..... ٧
إيقاف عملية الطهي..... ٨
ضبط مدة الطهي..... ٨
استخدام ميزة Auto Cook (طهي أوتوماتيكي)..... ٨
استخدام ميزة Auto reheat (تسخين أوتوماتيكي)..... ٩
استخدام ميزة Rapid Defrost (إذابة سريعة)..... ١٠
استخدام ميزة الوجبات الخفيفة..... ١١
الطهي على مراحل متعددة..... ١٢
التسخين السريع للفرن..... ١٣
الطهي باستخدام وضع الحمل الحراري..... ١٣
عملية الشي..... ١٤
اختيار الملحقات..... ١٤
الطهي باستخدام الميكروويف والشواية معاً..... ١٥
الطهي باستخدام أشعة الميكروويف والحمل الحراري..... ١٥
استخدام ميزة التعطير..... ١٦
تأمين فرن الميكروويف..... ١٦
إيقاف تشغيل ميزة صوت التنبيه..... ١٦
استخدام ميزة الذاكرة..... ١٦
وظيفة Manual Stop Turntable (الإيقاف اليدوي للقرص الدوار)..... ١٧
دليل أدوات الطهي..... ١٧
دليل الطهي..... ١٨
مستويات الطاقة واختلافات الأوقات..... ١٩
تنظيف فرن الميكروويف..... ٢٥
تخزين فرن الميكروويف وإصلاحه..... ٢٨
المواصفات الفنية..... ٢٨



رقم الكود: DE68-03509Y

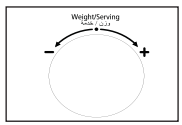
AR

دليل الكشف " السريع"

طهي الطعام

١. ضع الطعام في الفرن.
اضغط على الزر **Microwave (الميكروويف)**.

٢. اضغط زر **Microwave (الميكروويف)** حتى يظهر مستوى الطاقة الملائم.



٣. حدد وقت الطهي بلف **"مفتاح القرص"** حسب الحاجة.

٤. اضغط على الزر **Start/+30Sec (تشغيل / +٣٠ ثانية)**.
النتيجة: يبدأ الطهي
◆ عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

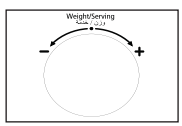
إضافة ٣٠ ثانية أخرى إضافية

اترك الطعام في الفرن.
اضغط على زر **Start/+30Sec (تشغيل/ +٣٠ ثانية)** مرة أو أكثر لكل ٣٠ ثانية ترغب في إضافتها.

تشغيل ميزة إذابة التجميد السريعة لبعض أنواع الطعام

١. ضع الطعام المجمد في الفرن.
اضغط الزر **Rapid Defrost (إذابة التجميد السريعة)**.

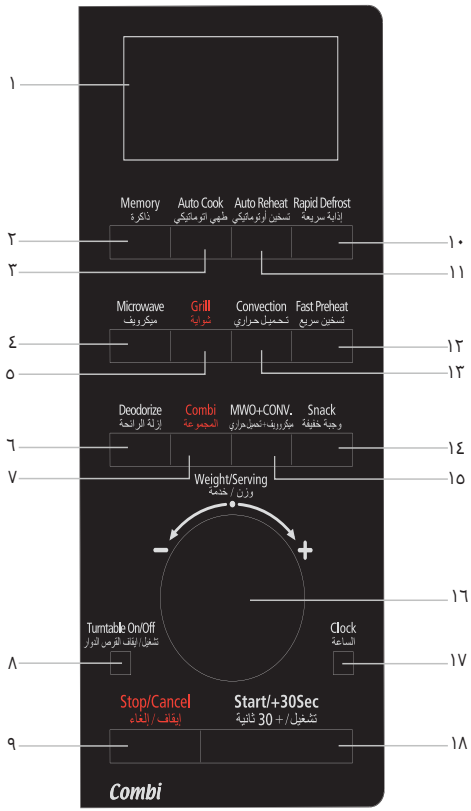
٢. حدد فئة الطعام بواسطة ضغط الزر **Rapid Defrost (إذابة التجميد السريعة)** حتى يتم تحديد فئة الطعام التي تريدها.



٣. حدد الوزن بواسطة لف **"مفتاح القرص"** حسب الحاجة.

٤. اضغط على الزر **Start/+30Sec (تشغيل / +٣٠ ثانية)**.
النتيجة: تبدأ عملية إذابة التجميد
◆ عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

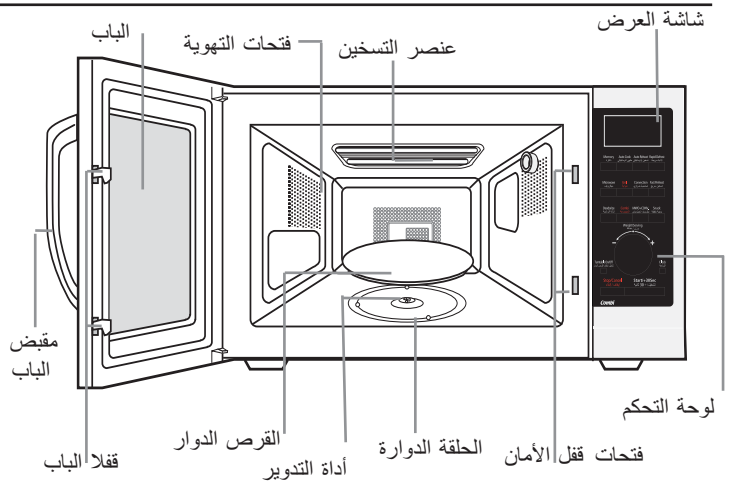
لوحة التحكم



١. Display (شاشة العرض)
٢. الزر MEMORY (ذاكرة)
٣. الزر Auto Cook (طهي أوتوماتيكي)
٤. زر Microwave (ميكروويف)
٥. الزرGrill (شواية)
٦. الزر Deodorize (إزالة الرائحة)
٧. الزر Combi (المجموعة)
٨. الزر Turntable On/Off (تشغيل/إيقاف القرص الدوار)
٩. الزر Stop/Cancel (إيقاف/تشغيل)
١٠. الزر Rapid Defrost (إذابة سريعة)
١١. الزر Auto reheat (تسخين أوتوماتيكي)
١٢. زر تحديد Auto Fast reheat (تسخين أوتوماتيكي سريع)
١٣. الزر CONVECTION (تحميل حراري)
١٤. Snack Mode (وضع الوجبات الخفيفة)
١٥. الزر Convection+Microwave (ميكروويف+تحميل حراري)
١٦. Dial Knob مفتاح القرص (مدة الطهي والوزن وكمية الطعام)
١٧. Clock Setting (ضبط الساعة)
١٨. Start/+30 SEC (تشغيل/+٣٠ ثانية)

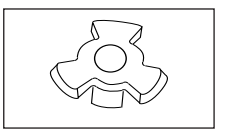
AR

الفرن

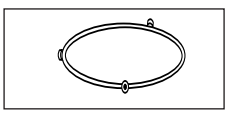


الأدوات الإضافية

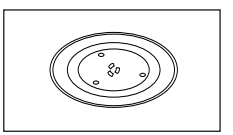
يتم تزويدك بالعديد من الأدوات الإضافية التي يمكنك استخدامها بطرق متعددة وفقًا للطراز الذي قمت بشرائه.



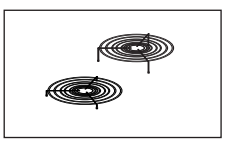
١. **أداة التدوير**، يتم وضعها بشكل صحيح فوق عمود الموتور المثبت في قاعدة الفرن.
الغرض: تقوم أداة التدوير بتدوير القرص الدوار.



٢. **الحلقة الدوارة**، يتم وضعها في وسط الفرن.
الغرض: تدعم الحلقة الدوارة القرص الدوار.



٣. **القرص الدوار**، يتم وضعه على الحلقة الدوارة مع وضع مركزه على أداة التدوير.
الغرض: يعتبر القرص الدوار السطح الأساسي للطهي، ويمكن إخراجه بسهولة للتنظيف.



٤. **حاملان معدنيان** (الحامل العلوي والحامل السفلي)، يتم وضعهما على القرص الدوار.
الغرض: يمكن استخدام الحاملين المعدنيين لطهي طبقين في نفس الوقت. يمكن وضع طبق صغير على القرص الدوار والطبق الآخر على الحامل.
يمكن استخدام الحاملين المعدنين في الشي والطهي بالطريقة العادية والطهي المجمع.

استخدام كتيب الإرشادات

شكراً لشرائك فرن ميكروويف SAMSUNG. تتضمن إرشادات المالك الكثير من المعلومات المفيدة المتعلقة بالطهي باستخدام فرن الميكروويف:

- ***احتياطات السلامة***
- ***الأدوات الإضافية وأدوات الطهي المناسبة***
- ***تلميحات مفيدة للطهي***

ستجد داخل الغطاء دليل للبحث السريع يشرح أربع عمليات طهي أساسية:

- ***طهي الطعام***
- ***الإزالة الأوتوماتيكية للثلج عن الطعام المبرد***
- ***فك التجميد***
- ***زيادة وقت الطهي***
- ***إضافة مدة ٣٠ ثانية إضافية إذا كان الطبق لم يكتمل طهيه بالشكل الملائم أو كان يحتاج إلى تسخين***

كما يوجد في نهاية الكتيب رسوم توضيحية للفرن ولوحة التحكم، حتى تتمكن من التعرف على الأزرار بسهولة.

ستجد في صدر الكتيب رسومات توضيحية للفرن وخصوصاً للوحة التحكم حتى يتسنى لك التعرف على الأزرار بشكل أسهل.

تستخدم الإجراءات الموضحة خطوة بخطوة رمزين مختلفين.

هام **ملاحظة**

احتياطات لتجنب التعرض المحتمل لقدر كبير من أشعة الميكروويف

قد ينتج عن عدم الالتزام باحتياطات السلامة التالية التعرض لأشعة الميكروويف الضارة.

(أ) لا يجب تحت أي ظرف من الظروف تشغيل الفرن عندما يكون باب الفرن مفتوحاً أو العبث بقفلي الأمان (قفلي الباب) أو وضع أي شيء في فتحتي قفلي الأمان.

(ب) يحظر وضع أي شيء بين باب الفرن والسطح الخارجي أو السماح بتراكم فضلات الطعام أو المنظف على أسطح إحكام الإغلاق. وتأكد من نظافة الباب وأسطح إحكام الإغلاق بواسطة مسحها بعد الاستعمال باستخدام قطعة قماش مبلَّلة ثم قطعة قماش جافة ناعمة.

(ج) لا تقم بتشغيل الميكروويف في حالة وجود تلف به حتى يتم إصلاحه بواسطة فني صيانة أجهزة ميكروويف مؤهَّل ومدرَّب لدى الشركة المصنعة. ويجب إغلاق الباب بإحكام والتأكد من عدم وجود تلف في:
(١) الباب (تعرضه للثني)
(٢) مفصلات الباب (مكسورة أو غير مربوطة بإحكام)
(٣) قفلي الباب وأسطح إحكام الإغلاق

(د) لا يجب ضبط الفرن أو إصلاحه بواسطة أي شخص آخر غير فني صيانة أجهزة ميكروويف مؤهَّل ومدرَّب لدى الشركة المصنعة.

احتياطات السلامة

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة.
اقرأ الإرشادات بعناية واحتفظ بها كمرجع في المستقبل.
قبل طهي الطعام أو السوائل في فرن الميكروويف، الرجاء التأكد من اتخاذ احتياطات السلامة التالية.

- استخدم الأواني المناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف فقط؛
- **يحظر** استخدام أدوات المائدة ذات الزخارف الذهبية أو الفضية أو الماسكات المعدنية والشوك، وما إلى ذلك.
- قم بإزالة الأربطة السلكية من الأكياس الورقية والبلاستيكية.
- السبب: قد يحدث ماسًا كهربائيًا أو شرارة تؤدي إلى تلف الفرن.
- عند تسخين الأطعمة في أواني بلاستيكية أو ورقية، احرص على مراقبة الفرن لاحتمال اشتعالهما؛
- ولا تستخدم فرن الميكروويف لتجفيف الورق أو الملابس.
- تتطلب الكميات الصغيرة من الطعام مدة طهي أو تسخين أقل.
- إذا تم استخدام الأوقات المعتادة، فقد يتعرض الطعام لسخونة زائدة ومن ثم يحترق.
- في حالة ملاحظة تصاعد دخان، قم بإيقاف تشغيل الفرن أو فصل توصيله عن التيار الكهربائي واحتفظ بباب الفرن مغلقًا لإخماد أي اشتعال؛
- قد ينتج عن تسخين المشروبات باستخدام فرن الميكروويف إلى حدوث فوران شديد عند غليانها لذا يجب توخي الحذر عند التعامل مع الأواني؛ لمنع حدوث مثل هذا الموقف انتظر **دوماً** مدة قدرها ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة.
- قم بالتقليب أثناء التسخين، إذا لزم الأمر، "دومًا" بعد التسخين.
- في حالة تعرضك للإصابة بالحروق، اتبع إرشادات الإسعافات الأولية التالية:
  * اغمر الجزء الذي تعرض للحرق بالماء البارد لمدة ١٠ دقائق على الأقل.
  * قم بتغطية مكان الحرق بقطعة جافة ونظيفة من الشاش الطبي.
  * لا تضع كريم أو زيت أو غسول على الحرق.
- لا تقم **أبداً** بملء الآنية حتى أعلاها واستخدم آنية يكون قطرها الأعلى أوسع من قطرها الأسفل لتجنب فوران السائل. قد تتعرض أيضاً الزجاجات ذات العنق الضيق للكسر إذا تم تسخينها أكثر من اللازم.
- لا تقم **أبداً** بتسخين زجاجات الرضاعة والسدادة المطاطية عليها، حيث أنها قد تنفجر إذا تم تسخينها أكثر من اللازم.
- يجب رج محتويات زجاجات الرضاعة وبرطمانات غذاء الأطفال أو تقليبها والتحقق من درجة حرارتها قبل استخدامها لتجنب حدوث أي حروق؛
- يحظر سلق البيض وتسخين البيض المسلوق دون تقشيره لأنه قد ينفجر حتى بعد انتهاء عملية التسخين بالميكروويف؛
- كذلك لا يجب تسخين الزجاجات والبرطمانات والأواني التي تم تفريغها من الهواء والمغلقة بإحكام والبندق غير المقشر والطماطم، الخ.
- يجب تنظيف الفرن بشكل منتظم وإزالة أي بقايا للطعام؛
- يُمكن أن يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة سطحه مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام؛
- **لا تقم** بتغطية فتحات التهوية سواء بقطع من القماش أو الورق. قد تشتعل النيران في القماش أو الورق عند تفريغ الهواء الساخن من الفرن.
- فقد ينتج عن ذلك ارتفاع درجة حرارة الفرن بشكل زائد وإيقاف تشغيله تلقائياً. ويظل الفرن غير قابل للاستخدام حتى يبرد بالقدر الكافي.
- استخدم **دوماً** قفازات عند إخراج طبق من الفرن لتجنب الإصابة بالحروق.
- **يحظر** لمس أجزاء التسخين أو الجدران الداخلية للفرن قبل أن يبرد.
- لا تقم بوضع كبل الطاقة أو المقبس في الماء، واحرص على إبعاد كبل الطاقة عن الأسطح الساخنة.
- يحظر تشغيل الجهاز في حالة تلف كبل التيار الكهربائي أو المقبس الخاصين به.
- قف على مسافة ذراع من الفرن عند فتح الباب.
- السبب: قد يتسبب الهواء الساخن أو البخار في التعرض للإصابة بالحروق.
- قد تلاحظ صدور صوت "طقطقة" أثناء التشغيل (لاسيما عندما يقوم الفرن بفك تجميد الطعام).
- السبب: يصدر هذا الصوت عند تغيير مقدار الطاقة الكهربائية الناتجة، وهو أمر طبيعي.
- **يحظر** تشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغاً. سيتم فصل التيار الكهربائي عن الفرن تلقائيًا لدواعي السلامة. يمكنك تشغيله بشكل عادي بعد تركه لمدة ٣٠ دقيقة بدون عمل.
- يفضل دوماً ترك كوب من الماء داخل الفرن. حيث يقوم الماء بامتصاص أشعة الميكروويف في حالة تشغيله بطريق الخطأ وهو فارغ.
- يجب عدم وضع فرن الميكروويف في خزانة.

هام

- **لا** يجب السماح مطلقاً للأطفال باستخدام فرن الميكروويف أو العبث به. ولا يجب تركهم بالقرب من فرن الميكروويف بدون مراقبة أثناء استخدامه. كذلك لا يجب وضع الأشياء التي تكون موضع اهتمام من الأطفال أو إخفائها فوق الفرن مباشرة.
- هذا الجهاز غير مخصص لاستخدامه بواسطة أشخاص يعانون من إعاقات جسدية أو حسية أو عقلية (بما في ذلك الأطفال) أو لديهم نقص في الخبرة والمعلومات إلا إذا خضعوا للإشراف أو تم تزويدهم بإرشادات تتعلق باستخدام الجهاز من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
- يجب الإشراف على الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.
- يسخن الجهاز أثناء الاستخدام. يجب توخي الحذر لتجنب ملامسة أجزاء التسخين داخل الفرن.
- **لا** تستخدم منظفات كاشطة خشنة أو أدوات كشط معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن فقد تؤدي إلى خدش السطح مما قد يؤدي إلى كسر الزجاج (إن وجد).

تحذير:
في حالة تعرض الباب أو قفلي الباب للتلف، لا يجب تشغيل الفرن حتى يتم إصلاح الفرن بواسطة شخص مؤهل.

تحذير:
يحظر على أي شخص غير الشخص المختص بأعمال الصيانة أن يقوم بأي خدمات أو عمليات إصلاح تتضمن إزالة الغطاء الذي يقي من التعرض لأشعة الميكروويف حتى لا يعرض نفسه للخطر.

تحذير:
لا يجب تسخين السوائل أو الأطعمة في حاويات مغلقة حتى لا تتعرض للتفتق.

تحذير:
يجب عدم السماح للأطفال باستخدام الفرن دون مراقبة إلا بعد إعطاء التعليمات المناسبة بحيث يتمكن الطفل من استخدام الفرن بطريقة آمنة ويتفهم جيداً المخاطر التي قد يتعرض لها نتيجة الاستخدام غير الصحيح.

تحذير:
عند تشغيل الجهاز في وضع الطهي المجمع، يجب ألا يستخدم الأطفال الفرن إلا تحت إشراف أشخاص بالغين لحمايتهم من درجات الحرارة الناتجة.

تحذير:
قد تسخن الأجزاء الظاهرة أثناء الاستخدام. يجب إبعاد الأطفال الصغار عن الفرن.
لأسباب تتعلق بالسلامة لا تنظف الجهاز بالبخار أو بمنظف ذي ضغط عال.

احتياطات السلامة (تابع)

الرجاء التخلص من مواد التغليف الخاصة بهذا المنتج أو إعادة استخدامها بالأسلوب المتبع بيئياً.

الرجاء الاتصال بالهيئات المحلية الخاصة بك للاستفسار عن كيفية التخلص من هذا المنتج بأمان وبما لا يضر البيئة.

يتوافق المنتج وكبله مع معيار درجة الحرارة الاستوائية SASO/IEC ويتمثل الاختلاف الوحيد في متطلبات الرفع والمقطع العرضي ولا يؤثر ذلك على السلامة، وفي نفس الوقت، ليس من الصحيح تغيير سلك الكهرباء، على سبيل المثال، الحجرات الصغيرة.

معلومات حول الضمان والصيانة

عند الاتصال بشركة Samsung، الرجاء توفير طراز الفرن ورقم التسلسل الخاص به الموجود عادةً على الجزء الخلفي أو السفلي من المنتج. الرجاء تسجيل الأرقام أدناه، مع المعلومات المطلوبة الأخرى. احتفظ بهذه المعلومات في مكان آمن كسجل دائم لمشترياتك لمساعدتك في التعرّف عليها في حالة سرقتها أو فقدها، بالإضافة إلى نسخة من إيصال البيع كدليل على الشراء في حالة الحاجة إلى خدمة الضمان.

رقم الطراز _____

الرقم التسلسلي _____

تاريخ الشراء _____

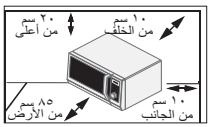
تم الشراء من _____

١. الرقم المجاني ٩٢٠٠ ١ ٣٢٣٢
٢. يجب على العميل تقديم بطاقة الضمان مع الفاتورة الأصلية (برجاء الرجوع إلى الشروط والبنود الموجودة في بطاقة الضمان المرفقة)
٣. يتم ملء بطاقة الضمان وختمها بواسطة Samsung ASC.
٤. البريد الإلكتروني لـ CS: cs@tsm.com.sa
٥. مركز توفير الدعم عبر الإنترنت: http://www.samsung.com/sa_en/

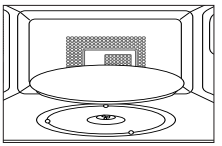
يمكن أن تقوم مراكز الخدمة المرخَّص والتابعة لشركة Samsung فقط بأداء خدمة الضمان. عند الحاجة إلى خدمة الضمان، قم بتقديم المعلومات الموجودة أعلاه مع نسخة من إيصال البيع إلى "مركز الخدمة المرخص التابع لشركة Samsung.

تركيب فرن الميكروويف

ضع الفرن على سطح أملس مستوي يرتفع عن الأرض بمقدار ٨٥ سم. يجب أن يكون السطح قويًا بدرجة تكفي لتحمل وزن الفرن بأمان.



١. عند تركيب الفرن، تأكد من وجود تهوية جيدة للفرن وترك مسافة ١٠ سنتيمتر (٤ بوصات) على الأقل من الخلف وعند جانبي الفرن ومسافة ٢٠ سنتيمتر (٨ بوصات) أعلاه.



٢. قم بإزالة كافة مواد التغليف الموجودة داخل الفرن.
قم بتركيب الحلقة الدوارة والقرص الدوار.
تأكد من دوران القرص الدوار بحرية.

٣. يجب وضع الميكروويف بحيث يكون قريباً من مقبس التيار الكهربي ويسهل توصيله.

☚ إذا تعرض سلك الطاقة للتلف، يجب استبداله بسلك أو وحدة من نوعية خاصة توفرها الشركة المصنعة أو مركز الخدمة التابع لها.
لسلامتك الشخصية، قم بتوصيل الكبل في مقبس تيار متردد يتكون من ثلاثة أطراف توصيل وبجهد قدره ٢٢٠ فولت وتردد قدره ٥٠ هرتز. في حالة تلف كبل التيار الكهربائي لهذا الجهاز، يجب استبداله بكبل خاص.

☚ يُحظر تركيب فرن الميكروويف بجوار أشياء تنبعث منها حرارة أو رطوبة، على سبيل المثال، وضعه بجوار فرن تقليدي أو مدفئة. يجب الالتزام بالمواصفات الخاصة بمصدر الطاقة الخاص بالفرن، وأي كبل آخر يتم استخدامه يجب أن يكون بنفس مقاييس كبل الطاقة الذي يتم توفيره مع الفرن.
امسح الجدران الداخلية وقفل الباب بقطعة قماش مبللة قبل استخدام فرن الميكروويف للمرة الأولى.

Weight/Serving

AR

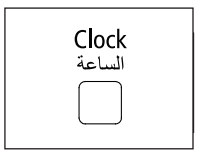
ضبط الوقت

يحتوي فرن الميكروويف على ساعة مضمنة عند توصيل الميكروويف بالطاقة، تظهر الأرقام "0:" أو "88:88" أو "12:00" على الشاشة تلقائيًا. الرجاء ضبط الوقت الحالي.

يمكن عرض الوقت بتنسيق ٢٤ ساعة أو تنسيق ١٢ ساعة. . يجب ضبط الساعة في الأحوال التالية:

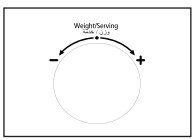
- ***عند تركيب فرن الميكروويف للمرة الأولى***
- ***بعد انقطاع التيار الكهربي***

✉ لا تنسى إعادة ضبط الساعة عند التبديل من أو إلى التوقيت الصيفي أو الشتوي.

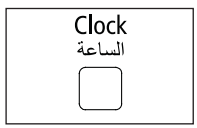


١. **لعرض الوقت في...** **ثم اضغط على الزر Clock (الساعة)...**

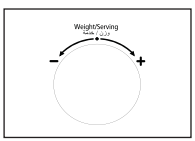
تنسيق ١٢ ساعة	مرة
تنسيق ٢٤ ساعة	مرتان



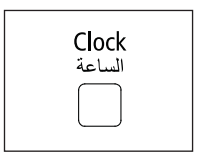
٢. قم بلف **مفتاح القرص** لتحديد قيمة للساعة.



٣. اضغط على الزر **Clock (الساعة).**



٤. لف **مفتاح القرص** لتحديد قيمة للدقائق.



٥. عند عرض الوقت الصحيح، اضغط على الزر **Clock (الساعة)** مرة أخرى لبدء تشغيل الساعة.
النتيجة: يظهر الوقت أثناء عدم استخدام فرن الميكروويف.

التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح

يتيح لك الإجراء البسيط التالي التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح طول الوقت. إذا راودك الشك، راجع الجزء "ماذا تفعل في حالة الشك في عمل الفرن أو في حالة مصادفة مشكلة" في الصفحة التالية.

✉ يجب توصيل الفرن بالمقبس المناسب. يجب أن يكون القرص الدوار في موضعه بالفرن. في حالة استخدام مستوى طاقة غير الحد الأقصى (١٠٠%-٩٠٠ وات)، يستغرق الماء وقتاً أطول حتى يصل إلى مرحلة الغليان.

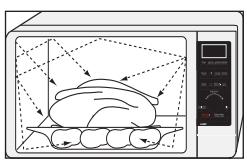
افتح باب الفرن بواسطة جنب المقبض الموجود إلى يمين باب الفرن. ضع كوباً من الماء على القرص الدوار. أغلق الباب.

اضغط على الزر Start/+30Sec (تشغيل/ +٣٠ ثانية) وحدد الوقت من ٤ إلى ٥ دقائق، بواسطة الضغط على الزر Start/+30Sec (تشغيل/ +٣٠ ثانية) عدد مرات حسب الحاجة.
النتيجة: يقوم الفرن بتسخين الماء لمدة ٤-٥ دقائق. يجب أن يصل الماء عند ذلك إلى نقطة الغليان.

كيفية عمل فرن الميكروويف

إن أشعة الميكروويف عبارة عن موجات كهربية مغناطيسية عالية التردد، تعمل الطاقة المنبعثة عنها على طهي الطعام أو تسخينه دون التأثير على شكله أو لونه.
يمكنك استخدام فرن الميكروويف فيما يلي:

- ***فك التجميد***
- ***إعادة التسخين***
- ***الطهي***



١. يتم توزيع أشعة الميكروويف التي تتولد بواسطة الماجنترون بشكل متساو أثناء دوران الطعام على القرص الدوار. وبذلك يتم طهي الطعام بدرجة متساوية.

٢. يمتص الطعام موجات الميكروويف حتى عمق ا بوصة (٢,٥ سم). ثم تستمر عملية الطهي باستمرار انتقال الحرارة خلال الطعام.

٣. تختلف فترات طهي الطعام تبعًا لنوع الإناء المستخدم وخصائص الطعام:
- الكمية والكثافة
- كمية الماء التي يحتوي عليها
- درجة الحرارة الأولية (مجمد أم لا)

☚ يستمر طهي الطعام حتى في حالة إخراج الطعام من الفرن، لأن الأجزاء الداخلية من الطعام يتم طهيها بواسطة التوزيع الحراري. لذلك يجب مراعاة أوقات الانتظار المحددة في وصفات الطهي وفي هذا الكتيب لضمان:
- طهي الطعام بشكل متساو حتى الجزء الداخلي منه
- تعرض الطعام بالكامل لنفس درجة الحرارة

AR

ماذا تفعل في حالة الشك في عمل الفرن أو في حالة مصادفة مشكلة

يستغرق دوماً التعرف على جهاز جديد بعض الوقت. إذا صادفت أي من المشاكل المسرودة أدناه، حاول تنفيذ أي من الحلول المقدمة. فقد توفر لك هذه الحلول الوقت وتوفر عليك عناء الاتصال غير الضروري بخدمة العملاء.

◆ تعد الأمور التالية أموراً طبيعية
- التكثيف داخل الفرن
- وجود تيار هواء حول الباب والجسم الخارجي
- انعكاس الضوء حول الباب والجسم الخارجي
- انبعاث البخار من حول الباب والفتحات

◆ لم يتم طهي الطعام على الإطلاق
- هل قمت بضبط المؤقت بشكل صحيح و/أو قمت بالضغط على الزر **Start/+30Sec (تشغيل/ +٣٠ ثانية)؟**
- هل الباب مغلق؟
- هل قمت بزيادة الحمل على الدائرة الكهربية مما تسبب في انقطاع سلك المنصهر أو فصل التيار الكهربي.

◆ الطعام زائد النضج أو نيئ
- هل تم تحديد المدة المناسبة لطهي هذا النوع من الطعام؟
- هل تم اختيار مستوى الطاقة المناسب؟

◆ تنبعث شرارة ويصدر صوت فرقعة داخل الفرن (ماس كهربي)
- هل تستخدم طبق ذو زخارف معدنية؟
- هل تركت شوكة أو أداة معدنية أخرى داخل الفرن؟
- هل ورق الألمونيوم قريب جداً من الجدران الداخلية؟

◆ يتسبب الفرن في حدوث تشويش على أجهزة الراديو والتلفزيون
- قد يُلاحظ تشويش بسيط على أجهزة التلفزيون والراديو عند تشغيل الفرن.يعد ذلك أمراً عادياً. لحل هذه المشكلة ضع الفرن بعيداً عن أجهزة التلفزيون والراديو والهوائيات.
  * الحل: ضع الفرن بعيداً عن أجهزة التلفزيون والراديو والهوائيات.
- في حالة الكشف عن تداخل من جانب المعالج المصغر للفرن، قد يتم إعادة تعيين شاشة العرض. لحل هذه المشكلة، قم بفصل قابس التيار وإعادة توصيله مرة أخرى.أعد ضبط الوقت.
  * الحل: قم بفصل مقبس التيار وإعادة توصيله مرة أخرى. أعد ضبط الوقت.

◆ تظهر الرسالة "E - 24"
- يتم تنشيط الرسالة "E - 24" تلقائياً قبل التسخين الزائد لفرن الميكروويف. يجب الضغط على المفتاح "Stop/Cancel" (إيقاف/إلغاء) للاستفادة من وضع التهيئة في حالة تنشيط الرسالة "E - 24"

إذا لم تساعدك الإرشادات السابقة في حل المشكلة، اتصل بأقرب مركز خدمة عملاء تابع لشركة Samsung.
الرجاء قراءة المعلومات التالية؛
- ***طراز الفرن ورقم التسلسل الخاص به، عادةً ما يكون مطبوعاً على الجزء الخلفي من الفرن***
- ***التفاصيل الخاصة بالضمان***
- ***جهز شرحاً واضحاً للمشكلة***

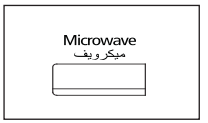
اتصل بالبائع المحلي أو بخدمة ما بعد البيع لمنتجات SAMSUNG.

الطهي/التسخين

يوضح الإجراء التالي كيفية طهي الطعام أو تسخينه.

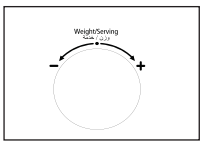
تأكد دوماً من إعدادات الطهي قبل ترك الفرن بدون ملاحظة.

افتح الباب. ضع الطعام في وسط القرص الدوار. أغلق الباب. يحظر تشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغاً.



١. اضغط على الزر **Microwave (الميكروويف).**
النتيجة: تظهر الإرشادات التالية:
الزر **Microwave (ميكروويف)**: (وضع الميكروويف)

٢. حدد مستوى الطاقة الملائم بالضغط على الزر **Microwave (ميكروويف)** مرة أخرى حتى يظهر مقدار الطاقة الناتجة الذي تريده. راجع جدول مستويات الطاقة التالي للحصول على مزيد من التفاصيل.



٣. حدد وقت الطهي بلف **مفتاح القرص.**
النتيجة: يظهر وقت الطهي.

٤. اضغط على الزر **Start/+30Sec (تشغيل / +٣٠ ثانية).**
النتيجة: يضئ مصباح الفرن ويبدأ القرص الدوار في الدوران. يبدأ طهي الطعام وعندما ينتهي:
◆ يصدر الفرن صوت تنبيه ويومض الزر "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

✉ إذا كنت ترغب في معرفة مستوى الطاقة الحالي لتجويف الفرن، اضغط الزر **Microwave (ميكروويف)** مرة واحدة. إذا كنت ترغب في تغيير مستوى الطاقة أثناء الطهي، اضغط الزر **Microwave (ميكروويف)** مرتين أو أكثر لتحديد مستوى الطاقة الذي تريده.

بدء التشغيل السريع :

✉ إذا أردت تسخين طبق ما لمدة قصيرة بالطاقة القصوى (٩٠٠ وات)، يمكنك أيضاً ضغط المفتاح **Start/+30Sec (تشغيل/ +٣٠ ثانية)** مرة واحدة لكل ٣٠ ثانية من وقت الطهي. يبدأ الفرن العمل في الحال.

مستويات الطاقة واختلافات الأوقات

تمكنك ميزة مستويات الطاقة من تحديد حجم الطاقة اللازمة والوقت المطلوب لطهي الطعام وذلك طبقًا لنوعية الطعام وكميته. يمكنك الاختيار من بين مستويات الطاقة الموجودة أدناه.

مستوى الطاقة	النسبة	الطاقة الناتجة
عالي	١٠٠%	٩٠٠ واط
متوسط عالي	٦٧%	٦٠٠ واط
متوسط	٥٠%	٤٥٠ واط
متوسط منخفض	٣٣%	٣٠٠ واط
فك التجميد	٢٠%	١٨٠ واط
منخفض	١١%	١٠٠ واط

تتوافق أوقات الطهي المعطاة في وصفات الطعام وفي هذا الكتيب مع مستويات الطاقة المحددة المشار إليها.

عند تحديد....	يجب أن يكون وقت الطهي اللازم....
مستوى طاقة أعلى	أقل
مستوى طاقة أقل	أكثر

إيقاف عملية الطهي

يمكنك إيقاف عملية الطهي في أي وقت وذلك حتى يمكنك:

- ***التحقق من مدى نضج الطعام***
- ***قلب الطعام أو تقليبه حسب الحاجة***
- ***ترك الطعام لفترة من الوقت***

لإيقاف الطهي...	عندئذ...
مؤقتاً	افتح الباب. النتيجة: تتوقف عملية الطهي. لاستئناف عملية الطهي، أغلق الباب مرة أخرى واضغط الزر **Start/+30Sec (تشغيل/ +٣٠ ثانية).**
كاملاً	اضغط على الزر **Stop/Cancel (إيقاف/ إلغاء).** النتيجة: تتوقف عملية الطهي. إذا أردت إلغاء إعدادات الطهي، اضغط على الزر **Stop/Cancel (إيقاف/إلغاء)** مرة أخرى.

ضبط مدة الطهي

يمكنك زيادة وقت الطهي بالضغط على الزر 30Sec+ (+٣٠ ثانية) لإضافة ٣٠ ثانية لكل مرة.

- ***التحقق من مدى نضج الطعام في أي وقت بفتح باب الفرن***
- ***زيادة مدة الطهي***

لزيادة مدة طهي الطعام، اضغط على الزر **Start/+30Sec (تشغيل/+٣٠ ثانية)** مرة لكل ٣٠ ثانية ترغب في إضافتها.

- مثال: لإضافة ٣ دقائق، اضغط على الزر **Start/+30Sec (تشغيل/+٣٠ ثانية)** ست مرات.

استخدام ميزة Auto Cook (طهي أوتوماتيكي)

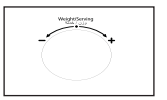
تتضمن/توفر وظائف الطهي الأوتوماتيكي الخمس أوقات طهي مبرمجة مسبقًا. لا تحتاج إلى ضبط وقت الطهي أو مستوى الطاقة.
يمكنك ضبط كمية الطعام بواسطة لف مفتاح القرص.

استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

افتح الباب. ضع الطعام في وسط القرص الدوار. أغلق الباب.

١. اضغط على الزر **Auto Cook (طهي أوتوماتيكي).**

٢. حدد نوع الطعام المراد طهيه بواسطة ضغط الزر **Auto Cook (طهي أوتوماتيكي).** راجع الجدول الموجود في الصفحة التالية للحصول على شرح للإعدادات المبرمجة مسبقًا.



٣. حدد كمية الطعام المراد طهيه بلف **مفتاح القرص**.

٤. اضغط على الزر **Start/+30Sec (تشغيل / +٣٠ ثانية).**
النتيجة: يتم طهي الطعام وفقًا للإعداد المبرمج مسبقاً الذي حددته.
◆ عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

يبين الجدول التالي برامج الطهي الأوتوماتيكي والكميات المراد طهيها وأوقات الانتظار والتوصيات المناسبة. يستخدم البرنامجان ١ و ٢ طاقة الميكروويف فقط.
يستخدم البرنامجان ٣ و٤ أشعة الميكروويف والشواية معاً.
ويستخدم البرنامج رقم ٥ أشعة الميكروويف والتحميل الحراري.

الكود	الطعام	الكمية	مدة الانتظار	التوصيات
١.	**خضروات طازجة**	٢٠٠-٢٥٠ جم ٣٠٠-٣٥٠ جم ٤٠٠-٤٥٠ جم ٥٠٠-٥٥٠ جم ٦٠٠-٦٥٠ جم ٧٠٠-٧٥٠ جم	٣ دقائق	زن الخضروات بعد غسلها وتنظيفها وتقطيعها إلى أحجام متساوية. ثم ضعها في وعاء زجاجي له غطاء. أضف ٣٠ مللي (ملعقتين كبيرتين) من الماء عند طهي ٢٠٠-٢٥٠ جرام من الطعام، وأضف ٤٥ مللي (٣ ملاعق كبيرة) من المياه عند طهي ٣٠٠-٤٥٠ جرام من الطعام، وأضف ٦٠-٧٠ مللي (٤-٥ ملاعق كبيرة) عند طهي ٥٠٠-٧٥٠ جرام. قم بالتقليب بعد الطهي. عند طهي كميات أكبر، قم بالتقليب مرة
٢.	**البطاطس منزوعة القشرة**	٣٠٠-٣٥٠ جم ٤٠٠-٤٥٠ جم ٥٠٠-٥٥٠ جم ٦٠٠-٦٥٠ جم ٧٠٠-٧٥٠ جم	٣ دقائق	زن البطاطس بعد تقشيرها وغسلها وقم بتقطيعها إلى أحجام متساوية. ثم ضعها في وعاء زجاجي له غطاء. أضف ٤٥ مللي (٣ ملاعق كبيرة) من الماء عند طهي ٣٠٠-٤٥٠ جرام و٦٠ مللي (٤ ملاعق
٣.	**الأسماك المشوية**	٢٠٠-٣٠٠ جم (قطعة واحدة) ٤٠٠-٥٠٠ جم (١-٢ قطعة) ٦٠٠-٧٠٠ جم (٢ قطع)	٣ دقائق	امسح السمك بالكامل بقليل من الزيت مع إضافة الأعشاب والتوابل. ضع الأسماك بجانب بعضهما في اتجاه عكسي على الحامل المعدني العلوي. قم بقلبها بمجرد إصدار الفرن أصوات تنبيه.
٤.	**قطع الدجاج**	٢٠٠-٣٠٠ جم (قطعة واحدة) ٤٠٠-٥٠٠ جم (قطعتان) ٦٠٠-٧٠٠ جم (٣ قطع)	٣ دقائق	امسح قطع الدجاج بالزيت والتوابل مثل الفلفل الأسود والملح والفلفل الحلو. ضعها على شكل دائرة على الحامل العلوي مع وضع الناحية التي بها الجلد لأسفل. قم بقلبها بمجرد إصدار الفرن أصوات تنبيه.
٥.	**اللحم البقري/ لحم الضأن المشوي**	٩٠٠-١٠٠٠ جم ١٢٠٠-١٣٠٠ جم ١٤٠٠-١٥٠٠ جم	١٠-١٥ دقيقة	امسح اللحم البقري / الضأن بقليل من الزيت والتوابل (الفلفل فقط، يجب إضافة الملح بعد الشي). ضع اللحم على الحامل السفلي مع وضع الجزء السمين للأسفل. قم بقلبها عندما يصدر الفرن صفارة. بعد أن يتم الشي وأثناء وقت الانتظار، يجب لف اللحم في ورق الألومنيوم.

استخدام ميزة Auto Reheat (تسخين أوتوماتيكي)

AR

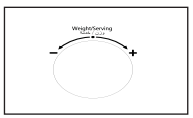
توفر ميزات التسخين الأتوماتيكي الأربع أوقات طهي مبرمجة مسبقاً. لا تحتاج إلى ضبط وقت الطهي أو مستوى الطاقة.
يمكنك ضبط كمية الطعام بواسطة لف مفتاح القرص.

☚ استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

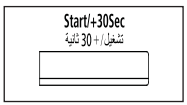
افتح الباب. ضع الطعام في وسط القرص الدوار. أغلق الباب.

١. اضغط على الزر **Auto Reheat (تسخين أوتوماتيكي).**

٢. حدد نوع الطعام المراد طهيه بضغط الزر **Auto Reheat (تسخين أوتوماتيكي).** راجع الجدول الموجود في الصفحة التالية للحصول على شرح للإعدادات المبرمجة مسبقًا.



٣. حدد كمية الطعام المراد طهيه بلف **مفتاح القرص.**



٤. اضغط على الزر **Start/+30Sec (تشغيل/+٣٠ ثانية).**
النتيجة: يتم طهي الطعام وفقًا للإعداد المبرمج مسبقًا الذي حددته.
◆ عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

يبين الجدول التالي برامج إعادة التسخين/الطبخ الآلي والكميات المراد طهيها ووقت الانتظار، والتوصيات المناسبة. يستخدم البرنامجان ١ و ٢ طاقة الميكروويف فقط.
يستخدم البرنامجان ٣ و ٤ أشعة الميكروويف والتحميل الحراري.

الكود	الطعام	الكمية	مدة الانتظار	التوصيات
١.	**الوجبات الجاهزة** (باردة)	٣٠٠ - ٣٥٠ جرام ٤٠٠ - ٤٥٠ جرام ٥٠٠ - ٥٥٠ جرام	٣ دقائق	ضعها في طبق خزفي وقم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. يناسب هذا البرنامج الوجبات المكونة من ٣ مكونات (مثل اللحم بالصلصة والخضروات وأحد الأطباق الجانبية مثل البطاطس أو الأرز أو المعجنات).
٢.	**الحساء/ الصلصة** (باردة)	٢٠٠ - ٢٥٠ جرام ٣٠٠ - ٣٥٠ جرام ٤٠٠ - ٤٥٠ جرام ٥٠٠ - ٥٥٠ جرام ٦٠٠ - ٦٥٠ جرام ٧٠٠ - ٧٥٠ جرام	٢ – ٣ دقائق	صب الحساء أو الصلصة في طبق حساء خزفي عميق أو سلطانية وقم بتغطيته بغطاء بلاستيكي أثناء التسخين. قم بتقليب الحساء، بمجرد إصدار الفرن لصوت تنبيه (يستمر الفرن في العمل ويتوقف عند قيامك بفتح الباب). قلب بحرص قبل بدء مدة الانتظار وبعدها.
٣.	**البيتزا المجمدة** ***	٣٠٠-٤٠٠ جرام ٤٥٠ - ٥٥٠ جرام ٦٠٠ - ٧٠٠ جرام	-	يوصى بتسخين الفرن مسبقًا على درجة حرارة ٢٢٠ درجة مئوية لمدة خمس دقائق باستخدام الطريقة العادية. ضع بيتزا واحدة مجمدة (–١٨ درجة مئوية) على الحامل العلوي؛ أو ضع عدد ٢ بيتزا مجمدتين على الحاملين العلوي والسفلي.
٤.	**أرغفة الخبز المجمدة** ***	١٠٠-١٥٠ جرام (قطعتان) ٢٠٠-٢٥٠ جرام (٤ قطع) ٣٠٠-٣٥٠ جرام (٦ قطع) ٤٠٠-٤٥٠ جرام (٨ قطع)	٣ – ٥ دقائق	يوصى بتسخين الفرن مسبقًا على درجة حرارة ٢٢٠ درجة مئوية لمدة خمس دقائق باستخدام الطريقة العادية. ضع ٢-٦ أرغفة خبز مجمدة (-١٨ درجة مئوية) على شكل دائرة على الحامل السفلي. ضع ٨ أرغفة خبز مجمد موزعة بالتساوي على الحاملين السفلي والعلوي. يناسب هذا البرنامج المخبوزات الصغيرة المجمدة مثل أرغفة الخبز وخبز السياباتا والخبز الفرنسي الصغير.

استخدام ميزة Rapid Defrost (إذابة سريعة)

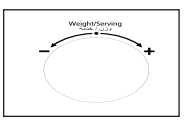
تمكنك ميزة إذابة سريعة من فك تجميد اللحوم والدواجن والأسماك والخبز والكيك والفواكه. يتم ضبط فترة الإذابة السريعة ومستوى الطاقة تلقائياً. قم فقط بتحديد البرنامج والوزن.

☚ استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

افتح الباب. ضع الطعام المجمد في إناء خزفي في وسط القرص الدوار. أغلق الباب.

١. اضغط الزر **Rapid Defrost (إذابة سريعة)**.

٢. .حدد نوع الطعام المراد طهيه بضغط الزر **Rapid Defrost (إذابة سريعة)**. راجع الجدول الموجود في الصفحة التالية للحصول على شرح للإعدادات المبرمجة مسبقًا.



٣. حدد وزن الطعام عن طريق لف **"مفتاح القرص"**.

٤. اضغط على الزر **Start/+30Sec (تشغيل / +٣٠ ثانية)**.

النتيجة:

- تبدأ عملية فك التجميد.
- يصدر الفرن صوت تنبيه أثناء عملية إذابة التجميد ليذكرك بقلب الطعام.

٥. اضغط الزر **Start/+30Sec (تشغيل / +٣٠ ثانية)** مرة أخرى لإنهاء عملية فك التجميد.

النتيجة: عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

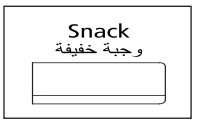
☚ يمكنك أيضًا فك التجميد عن الطعام يدويًا. للقيام بذلك، حدد وظيفة الميكروويف باستخدام مستوى طاقة ١٨٠ وات. راجع الجزء "فك التجميد" في دليل الطهي (تابع) للحصول على المزيد من التفاصيل.

يبين الجدول التالي برامج Rapid Defrost (إذابة سريعة) والكميات المراد فك تجميدها وفترات الانتظار والتوصيات المناسبة. قم بإزالة كافة أنواع التغليف قبل بدء فك التجميد. ضع اللحوم والدواجن والأسماك على طبق زجاجي مسطح أو على طبق خزفي، وقم بترتيب الخبز والكيك على ورق المطبخ.

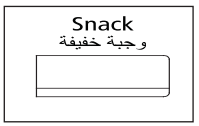
الكود	الطعام	الكمية	مدة الانتظار	التوصيات
١.	**اللحوم**	٢٠٠-٢٠٠٠ جم	٢٠-٩٠ دقيقة	قم بحماية الحواف الرفيعة بورق الألمونيوم. ثم قم بقلب اللحوم عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يتناسب هذا البرنامج مع اللحم البقري ولحم الضأن وشرائح الستيك وقطع اللحم واللحم المفروم.
٢.	**الدواجن**	٢٠٠-٢٠٠٠ جم	٢٠-٩٠ دقيقة	قم بحماية أطراف الأرجل والأجنحة باستخدام ورق الألمونيوم ثم قم بقلب الدواجن، عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يناسب هذا البرنامج الدجاجة الكاملة أو أجزاء الدجاج.
٣.	**الأسماك**	٢٠٠-٢٠٠٠ جم	٢٠-٦٠ دقيقة	قم بحماية ذيل السمكة باستخدام ورق الألمونيوم. ثم قم بتقليب الأسماك عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يناسب هذا البرنامج الأسماك الكاملة وشرائح السمك الفيليه.
٤.	**الخبز**	١٢٥-١٠٠٠ جم	١٠-٦٠ دقيقة	ضع الخبز أفقياً على قطعة من ورق المطبخ وقم بقلبه عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. ضع الكعك على طبق خزفي وقم بقلبه، إن أمكن، عند إصدار الفرن صوت تنبيه. (يظل الفرن يعمل ويتوقف عند فتح بابه.) يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الخبز سواء كان كاملاً أو شرائح وأرغفة الخبز بأنواعه والخبز الفرنساوي الطويل. ضع أرغفة الخبز في شكل دائرة. يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الكيك المخبوز والبسكويت وكيك الجبن الفطيرة المحلاة. ولا يناسب الحلوى وكيك الفواكه والكريمة وكذلك الكيك المغطى بالشوكولاته.
٥.	**الفاكهة**	١٠٠-٦٠٠ جم	٥-٢٠ دقيقة	وزع الفاكهة بشكل متساو في طبق زجاجي مسطح. يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الفاكهة.

AR

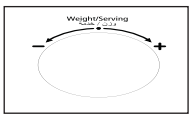
توفر ميزة الوجبات الخفيفة/وجبات الأطفال ستة برامج تلقائية لطهي الهامبورجر ورافيلو والفشار وأجنحة الدجاج المجمدة والوجبات الخفيفة المجمدة وشرائح الذرة. لا تحتاج إلى ضبط وقت الطهي أو مستوى الطاقة يمكنك ضبط عدد الأطباق بلف "مفتاح القرص الدوار". ضع الطعام أولاً في وسط القرص الدوار وأغلق الباب.



١. اضغط على الزر **Snack (وجبة خفيفة)**.



٢. حدد نوع الطعام المراد طهيه بالضغط على الزر **Snack (وجبة خفيفة)**. راجع الجدول الموجود في الصفحة التالية للحصول على شرح للإعدادات المبرمجة مسبقًا.



٣. حدد كمية الطعام المراد طهيه بلف **مفتاح القرص**.

٤. اضغط على الزر **Start/+30Sec (تشغيل / +٣٠ ثانية)**.
النتيجة: يتم طهي الطعام وفقًا للإعداد المبرمج مسبقًا الذي حددته.
◆ عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

يبين الجدول التالي "برامج تلقائية" لأنواع الطعام والوجبات الخفيفة المفضلة لدى الأطفال وللأطعمة التي تكون على شكل أصابع. ويحتوي الجدول على الكميات ومدد الانتظار والتوصيات المناسبة الخاصة بكل برنامج.
تستخدم البرامج ١ و٢ و٥ و٦ طاقة الميكروويف فقط. يستخدم البرنامج رقم ٣ أشعة الميكروويف والشواية معًا. يستخدم البرنامج رقم ٤ أشعة الشواية ووضع التحميل الحراري معًا.

الكود	الطعام	الكمية	مدة الانتظار	التوصيات
١.	**الهامبورجر** (مثلجة)	١٥٠ جرام (قطعة واحدة) ٣٠٠ جرام (قطعتان)	١-٢ دقيقة	ضع الهامبورجر (رغيف خبز محشو بشريحة من اللحم البقري) أو البرجر بالجبن على ورق المطبخ. ضع ساندوتش الهامبورجر في وسط القرص الدوار، وضع اثنين آخرين متقابلين على القرص الدوار. بعد اكتمال التسخين أضف الخس وشرائح الطماطم والتوابل والخليط الذي تفضله.
٢.	**رافيولي صغير** (مثلجة)	٢٠٠- ٢٥٠ جم ٣٠٠- ٣٥٠ جم	٣ دقائق	ضع رافيولي صغيرة مثلجة جاهزة في طبق بلاستيك مسموح باستخدامه في الميكروويف في وسط القرص الدوار. اثقب غطاء الوجبة الجاهزة أو قم بتغطية الطبق البلاستيكي بطبقة من الميكروويف الحراري. قلب بحرص قبل بدء مدة الانتظار وبعدها. يناسب هذا البرنامج الرافيلو والنودلز بالصلصة.
٣.	**أجنحة الدجاج المجمدة**	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	دقيقتان	ضع أجنحة الدجاج الجاهزة المجمدة أو الدبابيس الصغيرة (المتبلة والمطهية مسبقًا) على الحامل المعدني العلوي مع وضع الناحية التي بها الجلد لأسفل. ضعها على شكل دائرة مع ترك الجزء الأوسط خاليًا. قم بقلبها بمجرد إصدار الفرن صوت التنبيه.
٤.	**وجبات البيتزا المجمدة**	٢٠٠ جرام (٥-٦ قطع) ٣٠٠ جرام (٨-٩ قطع)	–	ضع شرائح البيتزا المجمدة أو فطائر الكيش الصغيرة بشكلٍ متساو على الحامل المعدني العلوي.
٥.	**الفشار**	١٠٠ جرام	-	استخدم الفشار المناسب للتحضير في فرن الميكروويف. اتبع إرشادات الشركة المصنعة لهذا المنتج وضع الكيس في وسط القرص الدوار. أثناء تشغيل هذا البرنامج ستتفتق حبات الذرة وسيزيد حجم العبوة. كن حذرًا عند إخراج العبوة الساخنة من الفرن وفتحها.
٦.	**شرائح التورتيلا**	١٢٥ جرام	-	ضع رقائق الناتشو (شرائح التورتيلا) في طبق خزفي مسطح. ضع ٥٠ جرام من الجبن الشيدر المبشور والتوابل على السطح. ضع الطعام على القرص الدوار.

AR

الطهي على مراحل متعددة

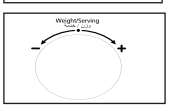
يمكن برمجة فرن الميكروويف لطهي الطعام على ثلاث مراحل (مرحلة التحميل الحراري ومرحلة تحميل حراري + ميكروويف). لكن لا يمكن استخدام وضع "التسخين السريع" في الطهي على مراحل متعددة). مثال: إذا كنت ترغب في إذابة تجميد الطعام وطهيه بشكل أسرع دون إعادة تشغيل الفرن بعد كل مرحلة. يمكنك إذابة تجميد دجاجة وزنها ١,٨ كيلوجرام وطهيها على ثلاث مراحل:

- ***فك التجميد***
- ***الطهي بالميكروويف لمدة ٣٠ دقيقة***
- ***الشي لمدة ١٥ دقيقة***

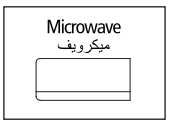
يجب أن تكون المرحلة الأولى هي إذابة التجميد. يمكنك استخدام وضع "المجموعة" و"الشي" مرة واحدة فقط أثناء المرحلتين المتبقيتين، على الرغم من إمكانية استخدام الوضع "ميكروويف" مرتين (بمستويان مختلفان للطاقة)

١. اضغط الزر **Rapid Defrost (إذابة سريعة).**

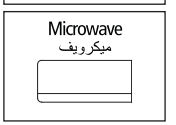
٢. حدد نوع الطعام المراد طهيه بضغط الزر **Rapid Defrost (إذابة سريعة).**



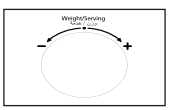
٣. حدد الوزن بلف **"مفتاح القرص"** عدد المرات المناسب (١٨٠٠ جرام كما هو موضح في المثال).



٤. اضغط على الزر **Microwave (ميكروويف).**

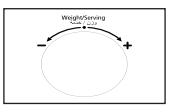


٥. عين مستوى طاقة الميكروويف بالضغط على الزر **Microwave (الميكروويف)** لتحديد مستوى الطاقة الملائم (٤٥٠ وات كما هو موضح في المثال).



٦. حدد وقت الطهي بلف **مفتاح القرص**.
(٣٠ دقيقة على سبيل المثال)

٧. اضغط على الزر **Grill (شواية)**.



٨. حدد وقت الطهي بلف **مفتاح القرص**. (١٥ دقيقة كما هو موضح في المثال)

٩. اضغط على الزر **Start/+30Sec (تشغيل / +٣٠ ثانية).**
النتيجة: يبدأ الطهي.
◆ عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

التسخين السريع للفرن

للطهي باستخدام وضع التحميل الحراري. يوصى بالتسخين المسبق للفرن حتى تصل درجة حرارته للدرجة الملائمة قبل وضع الطعام فيه.
عندما تصل درجة الحرارة إلى الدرجة المطلوبة، يحتفظ الفرن بدرجة الحرارة لحوالي ١٠ دقائق؛ ثم يتم إيقاف تشغيله تلقائياً.
تحقق من وجود جزء التسخين في المكان الصحيح الذي يتوافق مع نوعية الطعام التي تريد طهيها.

١. اضغط على الزر **Fast Preheat (تسخين سريع).**
النتيجة: تظهر الإرشادات التالية:
٢٥٠ درجة مئوية (درجة الحرارة)

٢. اضغط على الزر **Fast Preheat (تسخين سريع)** مرة أو عدة مرات لضبط درجة الحرارة.

٣. اضغط على الزر **Start/+30Sec (تشغيل / +٣٠ ثانية).**
النتيجة: تم تسخين الفرن مسبقًا وفقًا لدرجة الحرارة المطلوبة.
◆ عند الوصول إلى درجة الحرارة المعينة مسبقاً، يصدر الفرن صوت تنبيه ٦ مرات ويتم الاحتفاظ بالحرارة لمدة ١٠ دقائق.
◆ بعد ١٠ دقائق، يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات ويتوقف عن العمل.

في حالة وصول درجة الحرارة داخل الفرن لدرجة الحرارة المعينة مسبقاً، يصدر الفرن صوت تنبيه ٦ مرات ويتم الاحتفاظ بدرجة الحرارة لمدة ١٠ دقائق.

إذا كنت ترغب في معرفة درجة الحرارة الحالية داخل تجويف الفرن، اضغط على الزر **Fast Preheat (تسخين سريع)**.

الطهي باستخدام وضع التحميل الحراري

يمكنك وضع الطهي باستخدام التحميل الحراري من طهي الطعام بنفس طريقة الفرن التقليدي. لا يتم استخدام وضع microwave (ميكروويف). يمكنك تعيين درجة الحرارة كما ترغب في نطاق يتراوح بين ٤٠ درجة مئوية إلى ٢٥٠ درجة مئوية ضمن ثمانية مستويات لدرجات الحرارة المعينة مسبقًا. الحد الأقصى لمدة الطهي ٦٠ دقيقة.

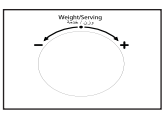
☚ إذا كنت ترغب في تسخين الفرن تسخينًا مسبقًا، راجع صفحة ١٣.

- استخدم دومًا قفازات الفرن عند لمس المواد الموجودة فيه حيث تكون ساخنة للغاية.
- يمكنك الحصول على نتائج أفضل للطهي والتحمير عند استخدام الحامل السفلي.

تأكد من وجود جزء التسخين في الوضع الأفقي ومن وجود القرص الدوار في مكانه. افتح الباب وضع الطعام على القرص الدوار.

١. اضغط على الزر **Convection (تحميل حراري)**.
النتيجة: تظهر الإرشادات التالية:
(وضع تحميل حراري)
٢٥٠ درجة مئوية (درجة الحرارة)

٢. اضغط على الزر **Convection (تحميل حراري)** مرة أو مرتين لضبط درجة الحرارة.
(درجة الحرارة: ٢٥٠، ٢٢٠، ٢٠٠، ١٨٠، ١٦٠، ١٤٠، ١٠٠، ٤٠ درجة مئوية)



٣. حدد وقت الطهي بلف **مفتاح القرص**.

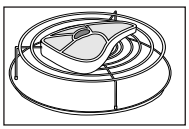
٤. اضغط على الزر **Start/+30Sec (تشغيل / +٣٠ ثانية)**.
النتيجة: يبدأ الطهي.
◆ عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

✉ إذا كنت ترغب في معرفة درجة الحرارة الحالية داخل تجويف الفرن، اضغط الزر **Fast Preheat (تسخين سريع)**.

عملية الشي

تمكنك الشواية من تسخين الطعام وتحميره بشكل سريع بدون استخدام أشعة الميكروويف.

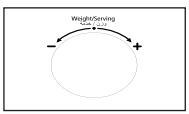
- ***استخدم دومًا قفازات الفرن عند لمس المواد الموجودة فيه حيث تكون ساخنة للغاية.***
- ***يمكنك الحصول على نتائج أفضل في الطهي والشي عند استخدام الحامل العلوي.***



١. افتح الباب وضع الطعام على الحامل.

٢. اضغط على زر **Grill (شواية)** ( ).
النتيجة: تظهر الإرشادات التالية:
(وضع الشواية)

- لا يمكنك تعيين درجة الحرارة للشواية.

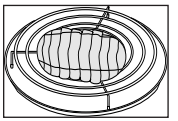


٣. حدد وقت الشي بلف **"مفتاح القرص"**.
- الحد الأقصى لمدة الشي هو ٦٠ دقيقة.

٤. اضغط على الزر **Start/+30Sec (تشغيل / +٣٠ ثانية)**.
النتيجة: يبدأ الشي:
◆ عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

AR

اختيار الملحقات



لا يتطلب الطهي بالتحميل الحراري أدوات طهي خاصة. إلا أنه يجب استخدام أدوات الطهي التي يمكنك استخدامها في الفرن العادي فقط. عادةً لا تتناسب الحاويات المسموح باستخدامها مع الميكروويف مع الطهي بالتحميل الحراري؛ حيث يحظر استخدام الأواني والأطباق البلاستيكية والأكواب الورقية والمناشف وهكذا.
إذا كنت ترغب في تحديد أسلوب الطهي المجمع (الشواية والميكروويف أو التحميل الحراري)، استخدم فقط الأطباق المسموح باستخدامها مع الميكروويف والفرن. فقد يؤدي استخدام أدوات أو أواني الطهي المعدنية إلى إتلاف الفرن.

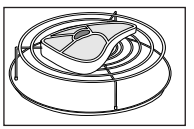
☚ للحصول على مزيد من التفاصيل حول أدوات الطهي والأدوات المناسبة، راجع دليل أدوات الطهي على صفحة ١٨.

الطهي باستخدام الميكروويف والشواية معاً

يمكنك أيضًا الطهي باستخدام الميكروويف والشواية معًا وذلك للطهي والتحمير في نفس الوقت بشكل سريع.

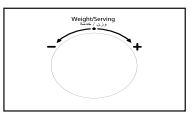
☚ استخدم دوماً أدوات الطهي المسموح باستخدامها مع الميكروويف والفرن. تعتبر الأطباق المصنوعة من الزجاج والأطباق الخزفية مثالية عند الطهي باستخدام أشعة الميكروويف حيث تسمح بتخللها إلى الطعام بشكل متساو.
استخدم دوماً قفازات الفرن عند لمس الأشياء الموجودة في الفرن، إذ أنها تكون ساخنة جداً.
يمكنك تحسين عملية الطهي والشي إذا استخدمت الحامل العلوي.

افتح الباب. ضع الطعام على الحامل الملائم لنوع الطعام الذي ترغب في طهيه. ضع الحامل على القرص الدوار. أغلق الباب.



١. اضغط على الزر **Combi (المجموعة)**.
النتيجة: تظهر الإرشادات التالية:
(وضع الجمع بين التحميل الحراري والشواية)
٦٠٠ واط (الطاقة الناتجة)

٢. حدد مستوى الطاقة الملائم بواسطة الضغط على الزر **Combi (المجموعة)** حتى يتم عرض مقدار الطاقة الناتجة (٣٠٠-٦٠٠ وات).
- لا يمكنك تعيين درجة الحرارة للشواية.



٣. حدد وقت الطهي بلف **مفتاح القرص.**
- الحد الأقصى لمدة الطهي ٦٠ دقيقة.

٤. اضغط على الزر **Start/+30Sec (تشغيل / +٣٠ ثانية)**.
النتيجة:
- تبدأ عملية الطهي المجمع.
- عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

AR

الطهي باستخدام أشعة الميكروويف والتحميل الحراري

يستخدم أسلوب الطهي المجمع كلاً من طاقة الميكروويف والتسخين بالتحميل الحراري. لا تحتاج إلى التسخين المسبق للفرن حيث تتوفر طاقة الميكروويف بشكل فوري.
يوجد العديد من الأطعمة التي يمكن طهيها باستخدام الجمع بين الطهي بأشعة الميكروويف والتحميل الحراري، نذكر منها:

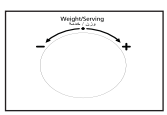
- ***اللحوم والدواجن المشوية***
- ***الفطائر والكيك***
- ***أطباق البيض والجبن***

استخدم دوماً أدوات الطهي المسموح باستخدامها مع الميكروويف والفرن. تعتبر الأطباق المصنوعة من الزجاج والأطباق الخزفية مثالية عند الطهي باستخدام أشعة الميكروويف حيث تسمح بتخللها إلى الطعام بشكل متساوٍ.
استخدم دوماً قفازات الفرن عند لمس الأشياء الموجودة في الفرن، إذ أنها تكون ساخنة جداً.
يمكنك الحصول على نتائج أفضل للطهي والتحمير عند استخدام الحامل السفلي.

افتح الباب. ضع الطعام على القرص الدوار أو الحامل السفلي، ثم ضعه على القرص الدوار. أغلق الباب. يجب أن يكون جزء التسخين في الوضع الأفقي.

١. اضغط على الزر **Microwave + Convection (ميكروويف+ تحميل حراري)**.
النتيجة: تظهر الإرشادات التالية:
(وضع الجمع بين التحميل الحراري والميكروويف)
٦٠٠ وات (الطاقة الناتجة التبديل إلى وضع درجة الحرارة التالي في ثانيتين)
٢٥٠ درجة مئوية (درجة الحرارة)

٢. حدد درجة الحرارة بالضغط على **Microwave + Convection (ميكروويف+تحميل حراري)**.
(درجة الحرارة: ٢٥٠، ٢٢٠، ٢٠٠، ١٨٠، ١٦٠، ١٤٠، ١٠٠، ٤٠ درجة مئوية)



٣. حدد وقت الطهي بلف مفتاح القرص.
- الحد الأقصى لمدة الطهي ٦٠ دقيقة.

٤. حدد مستوى الطاقة الملائم بواسطة الضغط على الزر **Microwave + Convection (ميكروويف + تحميل حراري)** حتى يتم عرض مقدار الطاقة الناتجة (٦٠٠، ٤٥٠، ٣٠٠، ١٨٠، ١٠٠ وات).

٥. اضغط على الزر **Start/+30Sec (تشغيل / +٣٠ ثانية)**.
النتيجة:
- تبدأ عملية الطهي المجمع.
- يتم تسخين الفرن إلى درجة الحرارة المطلوبة ثم تستمر عملية الطهي باستخدام الميكروويف حتى انتهاء المدة اللازمة للطهي.
- عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

إذا كنت ترغب في معرفة درجة الحرارة الحالية داخل تجويف الفرن، اضغط الزر **Fast Preheat (تسخين سريع)**.

استخدام ميزة Deodorize (إزالة الرائحة)

استخدم هذه الميزة بعد طهي الأطعمة ذات الروائح النفاذة أو عند تصاعد دخان كثيف داخل الفرن.
نظف أولاً الفرن من الداخل.

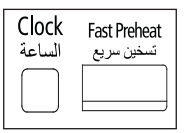
اضغط على الزر **Deodorize (إزالة الرائحة)** بعد الانتهاء من التنظيف. ستسمع صوت تنبيه أربع مرات.

- تم تحديد مدة ٥ دقائق لعملية التخلص من الروائح.
- يمكنك أيضاً ضبط مدة تشغيل **Deodorize (إزالة الرائحة)** بواسطة ضغط الزر **Start/+30Sec (تشغيل / +٣٠ ثانية)**.
- الوقت الأقصى لعملية التخلص من الروائح هو ٦٠ دقيقة.

تأمين فرن الميكروويف

تم تزويد " فرن الميكروويف" ببرنامج " أمان بسيط" خاص، وهو يتيح "تأمين" الفرن بحيث لا يتمكن الأطفال أو أي شخص غير معتاد على استخدام الفرن من تشغيله بطريق الخطأ.
يمكنك تأمين الفرن في أي وقت.

١. اضغط كلاً من الزرين **Clock (الساعة)** و **Fast Preheat (تسخين سريع)** في وقت واحد (لمدة ثلاث ثوان تقريباً).



النتيجة:
- يتم تأمين الفرن.
- يظهر المؤشر التالي: "L".

٢. لإلغاء تأمين الفرن، اضغط الزرين **Clock (الساعة)** و **Fast Preheat (تسخين سريع)** مرة أخرى في نفس الوقت (لمدة ثلاث ثوان تقريبًا).

النتيجة: يمكنك استخدام الفرن بشكل طبيعي.

إيقاف تشغيل ميزة صوت التنبيه

يمكنك إيقاف تشغيل صوت التنبيه وقتما تريد.

١. اضغط على الزرين **Start/+30Sec (تشغيل/ +٣٠ ثانية)** و **Clock (الساعة)** في نفس الوقت (لمدة ثانية واحدة تقريبًا).

النتيجة: يتوقف الفرن عن إصدار أصوات تنبيه للإشارة إلى انتهاء العملية.

٢. لتشغيل ميزة إصدار أصوات التنبيه مرة أخرى، اضغط الزرين **Start/+30Sec (تشغيل/ +٣٠ ثانية)** و **Clock (الساعة)** مرة أخرى معًا (لمدة ثانية واحدة تقريبًا).

النتيجة: يعود الفرن للعمل بشكل طبيعي.

AR

اختيار الملحقات

إذا كنت تقوم بطهي نفس أنواع الأطباق أو تسخينها بصورة متكررة، يمكنك تخزين أوقات الطهي ومستويات الطاقة في ذاكرة الفرن حتى لا يكون عليك تعيينها كل مرة.

حفظ الإعدادات

١. لبرمجة ... ثم اضغط على الزر **Memory (الذاكرة).**
الإعداد مرة واحدة (يظهر الحرف **P**)
إعادة تعيين مرتين (يظهر الحرف **P**)

٢. قم بتعيين برنامج الطهي كالعادة (الميكروويف أو الشواية أو الميكروويف + الشواية أو الطهي بالطريقة العادية أو الميكروويف + الطهي بالطريقة العادية)

٣. اضغط على الزر **Start/+30Sec (تشغيل / +٣٠ ثانية).**
النتيجة: يتم تخزين إعداداتك في ذاكرة الفرن.

استخدام الإعدادات

ضع الطعام أولاً في وسط القرص الدوار

١. اضغط على الزر**MEMORY (ذاكرة).**

٢. اضغط على الزر **Start/+30Sec (تشغيل / +٣٠ ثانية).**
النتيجة: يتم طهي الطعام بالشكل المطلوب.

وظيفة Manual Stop Turntable (الإيقاف اليدوي للقرص الدوار)

يتيح لك الزر On/Off (تشغيل/إيقاف تشغيل) القرص الدوار استخدام أطباق كبيرة تملأ الفرن بالكامل عن طريق إيقاف القرص الدوار عن الدوران (فقط في وضع الطهي اليدوي).

☚ ستكون النتائج غير مرضية في هذه الحالة حيث ستكون درجة نضج الطعام غير متساوية. نوصي بإدارة الطبق نصف دورة أثناء عملية الطهي يدوياً.
تحذير ! لا تقم بتشغيل القرص الدوار أبداً دون وجود طعام في الفرن.
السبب: قد يتسبب ذلك في حدوث حريق أو تعرض الفرن للتلف.

١. اضغط **On/Off (تشغيل/إيقاف تشغيل) القرص الدوار.**
النتيجة: لن يقوم القرص الدوار بالدوران.

٢. لإعادة القرص الدوار إلى الدوران مرة أخرى، اضغط الزر **On/Off (تشغيل/إيقاف تشغيل) القرص الدوار** مرة أخرى.
النتيجة: يعود القرص الدوار للدوران.

✉ لا تضغط الزر **On/Off (تشغيل/إيقاف تشغيل) القرص الدوار** أثناء عملية الطهي. قم بإلغاء مرحلة الطهي قبل ضغط الزر **On/Off (تشغيل/إيقاف تشغيل) القرص الدوار.**

دليل أدوات الطهي

للطهي باستخدام فرن الميكروويف، يجب أن تتمكن أشعة الميكروويف من اختراق الطعام دون أن تنعكس على الأطباق أو تمتصها الأطباق المستخدمة.
لذا يجب الحرص عند اختيار أدوات الطهي. إذا كانت أداة الطهي تحمل علامة "Microwave-Safe" (مسموح باستخدامها مع الميكروويف)، فلا داعي للقلق.
يسرد الجدول التالي الأنواع المختلفة لأدوات الطهي ويشير إلى ما إذا كان يمكن استخدامها في فرن الميكروويف أم لا وإلى كيفية استخدامها.

أدوات الطهي	مسموح باستخدامها في الميكروويف	تعليقات
ورق الألمونيوم	✗ ✓	يمكن استخدامه بكميات صغيرة لحماية أسطح الأطعمة من النضج الزائد. يمكن أن يحدث ماس كهربي إذا كان ورق الألمونيوم قريب جداً من جدار الفرن أو إذا تم استخدام كميات كبيرة منه.
طبق التحمير	✓	لا يجب تسخينه لأكثر من ٨ دقائق.
الأواني الصينية والخزفية	✓	تكون الأواني الخزفية والأواني الفخارية والأواني الخزفية المطلية والأواني الصينية عادة مناسبة، ما لم تكن مزينة بزخارف معدنية.
الفوم الذي يتم استخدامه مرة واحدة فقط	✓	يتم تغليف بعض الأطعمة المجمدة في هذه الأطباق.
الأطباق الكرتون		
تغليف الأطعمة السريعة		
• الأكواب المصنوعة من البولستير	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الطعام. قد تتسبب الحرارة الزائدة في صهر الأدوات المصنوعة من البولستير.
• الأكياس الورقية أو الصحف	✗	قد تحترق.
• الورق المعاد تصنيعه أو الأدوات الزجاجية المزينة بزخارف معدنية	✗	قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي.
الأدوات الزجاجية		
• أدوات الفرن التي تستخدم على المائدة	✓	يمكن استخدامها إلا إذا كانت مزينة بحواف معدنية.
• الأدوات الزجاجية الرقيقة	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الأطعمة والسوائل. قد يتسبب التسخين المفاجئ للزجاج الرقيق في تعرضه للكسر أو الشرخ.
• البرطمانات الزجاجية	✓	يجب إزالة الغطاء. مناسب للتدفئة فقط.
المعادن		
• الأطباق	✗	قد تتسبب في حدوث ماس كهربائي أو حريق.
• أربطة أكياس الفريزر	✗	
الورق		
• الأطباق والأكواب ومناديل المائدة وورق المطبخ	✓	تستخدم في طهي الطعام الذي يستغرق فترات قصيرة وفي تدفئة الطعام. تستخدم أيضًا لامتصاص الرطوبة الزائدة.
• الورق المعاد تصنيعه	✗	قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي.
البلاستيك		خاصة إذا كانت مقاومة للحرارة. قد يحدث التواء لبعض أنواع البلاستيك الأخرى أو يتغير لونها عند درجات الحرارة المرتفعة. لا تستخدم الأدوات المصنوعة من الميلامين.
• الأواني	✓	
• الورق الحراري	✓	يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة. لا يجب أن يلامس الطعام. توخ الحذر عند إزالة طبقة الورق الحراري حيث ينبعث بخار ساخن.
• أكياس الفريزر	✓ ✗	فقط إذا كانت تحتمل درجة الغليان أو إذا كانت صالحة للاستخدام في الفرن. لا يجب أن تكون محكمة الإغلاق. عند الضرورة اثقبها بشوكة.
الورق الشمعي أو الدهني	✓	يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة ومنع تناثر الطعام.

✓ : **موصى به**
✗ ✓: **يستخدم بحذر**
✗ : **غير آمن**

دليل الطهي

أشعة الميكروويف

تتخلل طاقة الميكروويف الطعام بالفعل، ويتم ذلك بسبب انجذابها للمكونات المائية والدهنية والسكرية وامتصاصها لها.
تتسبب أشعة الميكروويف في تحريك الجزيئات الموجودة في الطعام بشكل سريع. وينشأ عن هذه الحركة السريعة للجزيئات احتكاك ينتج عنه حرارة تؤدي إلى طهي الطعام.

الطهي

أدوات الطهي الخاصة بالطهي في الميكروويف:

- يجب أن تسمح أدوات الطهي لطاقة الميكروويف بتخللها للحصول على أفضل نتيجة. تنعكس أشعة الميكروويف بواسطة المعادن مثل الاستنلس والألومنيوم والنحاس، إلا أنها يمكن أن تتخلل الخزف والزجاج والبلاستيك علاوة على الورق والخشب. لذا يحظر دوماً طهي الطعام في أواني معدنية.

الأطعمة التي يمكن طهيها في الميكروويف:

يمكن طهي العديد من أنواع الطعام في الميكروويف، مثل الخضروات الطازجة أو المجمدة والفاكهة والمعجنات والأرز والحبوب والأسماك واللحوم. كما يمكن أيضاً إعداد أنواع عديدة من الصلصة والكسترد والحساء والسجق المدخن والأطعمة المحفوظة والصلصة المتبلة في فرن الميكروويف. وبشكل عام، يكون الطهي باستخدام الميكروويف مثالياً لأي طعام يتم تجهيزه في درج التسخين. كما ُيستخدم أيضاً الميكروويف في فك تجميد الزبد أو الشكولاته، للحصول على أمثلة (راجع الفصل الذي يتضمن التلميحات والأساليب الفنية).

تغطية الطعام أثناء الطهي

- يعتبر تغطية الطعام أثناء الطهي أمراً في غاية الأهمية، حيث يتصاعد البخار الناتج عن تبخر الماء ويساهم في عملية الطهي. ويمكن تغطيه الطعام بطرق مختلفة: على سبيل المثال، باستخدام أطباق خزفية أو بلاستيكية أو بطبقة من ورق الميكروويف الحراري.

مدد الانتظار

- تتمثل أهمية مدة الانتظار بعد انتهاء عملية الطهي في أنها تسمح بمعادلة درجة الحرارة بين أجزاء الطعام الداخلية.

دليل طهي الخضراوات المجمدة

استخدم أواني مناسبة مصنوعة من البيركس ذات غطاء. قم بطهي الطعام مع وضع الغطاء مدة الحد الأدنى، راجع الجدول. استمر في الطهي للحصول على النتيجة التي تفضلها.
قلب الطعام مرتين أثناء الطهي ومرة بعد الطهي. أضف الملح أو التوابل أو الزبد بعد الطهي.
اترك الطعام مغطى أثناء مدة الانتظار.

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
السبانخ	١٥٠ جرام	٦٠٠ وات	٦-٥	٣-٢	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
البروكلي	٣٠٠ جرام	٦٠٠ وات	٩-٨	٣-٢	أضف ٣٠ مللي (ملعقتان كبيرتان) من الماء البارد.
البازلاء	٣٠٠ جرام	٦٠٠ وات	٨-٧	٣-٢	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
الفاصوليا الخضراء	٣٠٠ جرام	٦٠٠ وات	٨,٥-٧,٥	٣-٢	أضف ٣٠ مللي (ملعقتان كبيرتان) من الماء البارد.
الخضروات المشكلة (جزر/بازلاء /ذرة)	٣٠٠ جرام	٦٠٠ وات	٨-٧	٣-٢	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
الخضروات المشكلة (الطريقة الصينية)	٣٠٠ جرام	٦٠٠ وات	٨,٥-٧,٥	٣-٢	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.

دليل الطهي (تابع)

AR

دليل طهي الأرز والمعجنات

الأرز: استخدم إناءً كبيراً مصنوعاً من البيركس ذو غطاء مع مراعاة أن حجم الأرز يتضاعف أثناء الطهي. قم بتغطية الإناء.
بعد انتهاء مدة الطهي، قم بتقليب الأرز وأضف الملح والتوابل والزبد قبل مدة الانتظار.
ملاحظة: قد لا يكون الأرز قد امتص الماء بالكامل بعد انتهاء مدة الطهي.

المعجنات: استخدم إناءً كبيراً مصنوعاً من البيركس. أضف الماء المغلي، ومقداراً ضئيلاً من الملح ثم قلب جيداً. لا تضع غطاء.
قلب من حين لآخر أثناء الطهي وبعد انتهائه. قم بتغطيه الطعام أثناء مدة الانتظار وتصفيته جيداً فيما بعد.

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
الأرز الأبيض (مسلوق)	٢٥٠ جرام ٣٧٥ جرام	٩٠٠ وات	١٦-١٥ ١٨,٥-١٧,٥	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد. أضف ٧٥٠ مللي من الماء البارد.
الأرز البني (مسلوق)	٢٥٠ جرام ٣٧٥ جرام	٩٠٠ وات	٢١-٢٠ ٢٣-٢٢	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد. أضف ٧٥٠ مللي من الماء البارد.
أرز مخلوط (أرز + أرز بري)	٢٥٠ جرام	٩٠٠ وات	١٧-١٦	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد.
ذرة مخلوطة (أرز + حبوب)	٢٥٠ جرام	٩٠٠ وات	١٨-١٧	٥	أضف ٤٠٠ مللي من الماء البارد.
المعجنات	٢٥٠ جرام	٩٠٠ وات	١١-١٠	٥	أضف ١٠٠٠ مللي من الماء الساخن.

دليل طهي الخضروات الطازجة

استخدم أواني مناسبة مصنوعة من البيركس ذات غطاء. أضف ٣٠-٤٥ مللي ماء بارد (٢-٣ ملاعق كبيرة) لكل ٢٥٠ جرام ما لم يوصى بكمية أخرى من الماء – راجع الجدول. قم بطهي الطعام مع وضع الغطاء مدة الحد الأدنى، راجع الجدول. استمر في الطهي للحصول على النتيجة التي تفضلها. قلب الطعام مرة أثناء الطهي ومرة بعد الطهي. أضف الملح أو التوابل أو الزبد بعد الطهي. غطي الطعام أثناء مدة الانتظار التي تقدر بـ ٣ دقائق.

تلميح: قطّع الخضروات الطازجة إلى قطع ذات أحجام متساوية. كلما تم تقطيعها إلى قطع أصغر تم طهيها بسرعة أكبر.

يجب طهي كافة الخضروات الطازجة باستخدام الطاقة الكاملة للميكروويف (٩٠٠ وات).

الطعام	المقدار	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
البروكلي	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٥-٤,٥ ٨-٧	٣	قطّع زهوره الصغيرة إلى قطع ذات أحجام متساوية. ضع السيقان باتجاه الوسط.
الكرنب المسلوق	٢٥٠ جرام	٦,٥-٦	٣	أضف ٦٠-٧٥ مللي (٥-٦ ملاعق كبيرة) من الماء.
الجزر	٢٥٠ جرام	٥-٤,٥	٣	قطّع الجزر إلى شرائح ذات أحجام متساوية.
القرنبيط	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٥,٥-٥ ٨,٥-٧,٥	٣	قطّع زهوره الصغيرة إلى قطع ذات أحجام متساوية. قطّع الزهور الكبيرة إلى أنصاف. ضع السيقان إلى الوسط.
الكوسة	٢٥٠ جرام	٤,٥-٤	٣	قطّع الكوسة إلى شرائح. أضف ٣٠ مللي (ملعقتين كبيرتين) من الماء أو قطعة من الزبد. يستمر الطهي حتى تصبح طرية.
الباذنجان	٢٥٠ جرام	٤-٣,٥	٣	قطّع الباذنجان إلى شرائح صغيرة وانثر ملعقة من عصير الليمون عليه.
الكرات	٢٥٠ جرام	٤,٥-٤	٣	قطّع الكرات إلى شرائح سميكة.
عيش الغراب	١٢٥ جرام ٢٥٠ جرام	٢-١,٥ ٣-٢,٥	٣	جهز عيش الغراب إما كقطع صغيرة كاملة أو إلى شرائح. لا تضف أي مقدار من الماء. انثر عصير الليمون فوقه. وأضف الملح والفلفل. يصفى قبل التقديم.
بصل السيبولاس	٢٥٠ جرام	٥,٥-٥	٣	قطّع البصل إلى شرائح أو أنصاف. أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء.
الفلفل	٢٥٠ جرام	٥-٤,٥	٣	قطّع الفلفل إلى شرائح صغيرة.
البطاطس	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٥-٤ ٨-٧	٣	زن البطاطس التي تم تقشيرها واقطعها إلى أنصاف أو إلى أرباع ذات أحجام متساوية.
اللفت	٢٥٠ جرام	٦-٥,٥	٣	قطع اللفت إلى مكعبات صغيرة.

دليل الطهي (تابع)

التسخين

يقوم فرن الميكروويف بتسخين الطعام في وقت أقل من الوقت الذي يستغرقه درج التسخين الخاص بالأفران التقليدية.
استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كدليل. تم تعيين المدد المحددة في الجدول باعتبار السوائل التي لها درجة حرارة الغرفة تتراوح درجة حرارتها بين +١٨ إلى +٢٠ درجة مئوية، وأن الأطعمة المثلجة تتراوح درجة حرارتها بين +٥ إلى +٧ درجة مئوية.

الترتيب والتغطية

تجنب تسخين الأطعمة كبيرة الحجم مثل قطع اللحم الكبيرة – حيث يجب طهيها بشكل زائد وتجفيفها قبل أن يبدأ انبعاث الهواء الساخن من الوسط. لذا يكون تسخين القطع الصغيرة أكثر نجاحاً.

مستويات الطاقة والتقليب

يمكن تسخين بعض الأطعمة باستخدام طاقة تصل إلى ٨٥٠ وات بينما يجب تسخين بعض الأطعمة الأخرى باستخدام طاقة تصل إلى ٦٠٠ وات أو ٤٥٠ وات أو حتى ٣٠٠ وات.
راجع الجداول للحصول على إرشادات. يُفضل بشكل عام تسخين الطعام باستخدام مستويات طاقة منخفضة إذا كان الطعام سريع النضج، أو إذا كان بكميات كبيرة، أو إذا كان يسخن بسرعة كبيرة (مثل فطائر اللحم المفروم).
قلّب الطعام أثناء التسخين للحصول على أفضل النتائج. قلب الطعام مرة أخرى قبل التقديم، إن أمكن.
توخى الحذر عند تسخين السوائل أو أطعمة الأطفال. لتجنب فوران السوائل واحتمال التعرض للإصابة بالحروق، قم بالتقليب قبل التسخين وأثنائه وبعده. اترك الطعام أو السوائل في فرن الميكروويف أثناء مدة الانتظار. نوصى بوضع ملعقة بلاستيك أو ملعقة مصنوعة من الزجاج في السوائل. تجنب التسخين الزائد (وبالتالي إفساد) للطعام.
من الأفضل تقدير مدة أقل للطهي وإضافة مدة تسخين إضافية، إذا دعت الحاجة.

التسخين ومدد الانتظار

من المفيد ملاحظة المدة التي استغرقها تسخين الطعام في المرة الأولى للرجوع إليها في المستقبل.
تأكد دوماً من انبعاث البخار الساخن من الطعام الذي تم تسخينه.
دع الطعام في الفرن لفترة قصيرة بعد التسخين للسماح بمعادلة درجة الحرارة بين أجزائه الداخلية.
تتراوح مدة الانتظار الموصى بها بعد التسخين بين ٢-٤ دقائق، ما لم يوصى بمدة أخرى في الجدول.
توخى المزيد من الحذر عند تسخين السوائل أو أطعمة الأطفال. راجع أيضاً الفصل الذي يتضمن احتياطات السلامة.

تسخين السوائل

اترك دوماً مدة انتظار تصل إلى ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة بين أجزاء الطعام الداخلية. قم بالتقليب أثناء التسخين إذا لزم الأمر، وقم بالتقليب **دومًا** بعد التسخين. لتجنب الفوران واحتمال التعرض للإصابة بالحروق، ضع ملعقة مصنوعة من البلاستيك أو عصا مصنوعة من الزجاج في المشروبات وتقليبها قبل وأثناء وبعد التسخين.

تسخين طعام الأطفال

طعام الأطفال:

قم بتفريغه في طبق خزفي عميق.قم بالتغطية بغطاء مصنوع من البلاستيك. يقلب جيداً بعد التسخين! اتركه في الفرن لمدة ٢-٣ دقائق قبل التقديم.قلبه مرة أخرى وتأكد من درجة حرارته.تكون درجة الحرارة الموصى بها عند التقديم: من ٣٠-٤٠ درجة مئوية.

لبن الأطفال:

ضع اللبن في قارورة زجاجية معقمة.قم بالتسخين دون غطاء. لا تقم أبداً بتسخين زجاجة اللبن الخاصة بالطفل مع وضع الجزء المطاطي عليها، حيث قد تنفجر الزجاجة إذا تعرضت للتسخين الزائد. رج الزجاجة جيداً قبل مدة الانتظار ومرة أخرى قبل التقديم! تأكد دوماً من درجة حرارة طعام أو لبن الأطفال قبل إعطائه للطفل. تكون درجة الحرارة الموصى بها عند التقديم: حوالي ٣٧ درجة مئوية.

ملاحظة:

يجب التأكد بعناية من طعام الأطفال خاصة قبل تقديمه لتجنب تعرض الأطفال للإصابة بالحروق.

دليل الطهي (تابع)

تسخين طعام ولبن الأطفال

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للتسخين.

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
طعام الأطفال (خضروات + لحوم)	١٩٠ جرام	٦٠٠ وات	٣٠ ثانية	٢-٣	فرغ المحتويات في طبق عميق من الخزف. قم بتغطية الإناء. وقم بالتقليب بعد مدة الطهي. يترك لمدة ٢-٣ دقائق. قلب جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم.
طعام الأطفال (حبوب + لبن + فاكهة)	١٩٠ جرام	٦٠٠ وات	٢٠ ثانية	٢-٣	فرغ المحتويات في طبق عميق من الخزف. قم بتغطية الإناء. وقم بالتقليب بعد مدة الطهي. يترك لمدة ٢-٣ دقائق. قلب جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم.
لبن الأطفال	١٠٠ مللي ٢٠٠ مللي	٣٠٠ وات	٣٠ ــ ٤٠ ثانية ١ دقيقة - ١ دقيقة و١٠ ثواني	٢-٣	قلب اللبن أو رجه جيداً قبل صبه في قارورة زجاجية معقمة. ضع الزجاجة في وسط القرص الدوار. لا تضع غطاء. قم بالتقليب الجيد واترك الإناء لمدة ٣ دقائق على الأقل. رجه جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية، قبل التقديم.

تسخين السوائل والطعام

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للتسخين.

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
المشروبات القهوة واللبن والشاي والماء (في درجة حرارة الغرفة)	١٥٠ مللي (١ فنجان) ٣٠٠ مللي (٢ فنجان) ٤٥٠ مللي (٣ فنجان) ٦٠٠ مللي (٤ فنجان)	٩٠٠ وات	١-١,٥ ٢-٢,٥ ٣-٣,٥ ٣,٥-٤	١-٢	تصب المشروبات في الأكواب وتُسخن بدون غطاء: ضع فنجاناً واحداً في الوسط واثنين مقابلين لبعضهما وثلاثة فناجين على شكل دائرة. تترك في فرن الميكروويف أثناء مدة الانتظار وتُقلب جيداً.
الحساء (مثلج)	٢٥٠ جرام ٣٥٠ جرام ٤٥٠ جرام ٥٥٠ جرام	٩٠٠ وات	٢-٣ ٣-٣,٥ ٣,٥-٤ ٤,٥-٥	٢-٣	يصب في طبق خزفي عميق أو سلطانية خزفية. قم بالتغطية بغطاء مصنوع من البلاستيك. يقلب جيداً بعد التسخين. ثم يُقلب مرة أخرى قبل التقديم.
اليخني (مثلج)	٣٥٠ جرام	٦٠٠ وات	٤,٥-٥,٥	٢-٣	ضع اليخني في طبق خزفي عميق. وقم بتغطيته بغطاء بلاستيك وتقليبه بين الحين والحين أثناء التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم.
المعجنات بالصلصة (مثلجة)	٣٥٠ جرام	٦٠٠ وات	٣,٥-٤,٥	٣	ضع المعجنات (الإسباجتي أو الشرائح) في طبق خزفي مسطح. قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. قم بالتقليب قبل التقديم.
المعجنات المحشوة مع الصلصة (مثلجة)	٣٥٠ جرام	٦٠٠ وات	٤-٥	٣	ضع المعجنات المحشوة (على سبيل المثال، رافيلو، تورتليني) في طبق خزفي عميق. قم بالتغطية بغطاء مصنوع من البلاستيك. قم بالتقليب من حين لآخر أثناء التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم.
الوجبات المغلفة (مثلجة)	٣٥٠ جرام ٤٥٠ جرام ٥٥٠ جرام	٦٠٠ وات	٤,٥-٥,٥ ٥,٥-٦,٥ ٦,٥-٧,٥	٣	ضع وجبة مكونة من مكونين أو ثلاث مكونات مثلجة في طبق خزفي. قم بالتغطية بطبقة من ورق الميكروويف الحراري.

دليل الطهي (تابع)

الطعام	المقدار	الطاقة	١. الوقت الإضافي (دقيقة)	٢. الوقت الإضافي (دقيقة)	الإرشادات
شرائح اللحم البقري (متوسط)	٤٠٠ جرام (قطعتان)	الشواية فقط	١٢-١٣	١١-١٢	قم بمسح شرائح اللحم البقري بالزيت. ضعها على شكل دائرة على الحامل العلوي. بعد اكتمال الشي اتركه لمدة ٢-٣ دقائق.
الأسماك المشوية	٤٠٠-٥٠٠ جم	٣٠٠ وات + الشواية	٥,٥-٦,٥	٥-٦	امسح السمك بالكامل بقليل من الزيت مع إضافة الأعشاب والتوابل. ضع الأسماك بجانب بعضهما في اتجاه عكسي على الحامل المعدني العلوي. بعد اكتمال الشي اتركه لمدة ٢-٣ دقائق.

التحميل الحراري

الطهي بالتحميل الحراري هو الأسلوب التقليدي المعروف للطهي في الفرن العادي باستخدام الهواء الساخن.

يوجد جزء التسخين والمروحة عند الجدار الخلفي، وذلك حتى يدور الهواء الساخن.

أدوات الطهي الخاصة بالتحميل الحراري:

يمكنك استخدام جميع أدوات الطهي وأوراق التغليف - أي شئ يمكنك استخدامه مع الفرن التقليدي.

الأطعمة التي يمكن طهيها بالتحميل الحراري:

- يجب صنع جميع أنواع البسكويت والخبز والكيك بهذه الطريقة وكذلك الكيك الغني بالفاكهة العجائن والسوفليه.

تحميل حراري + ميكروويف

يجمع هذا الوضع بين طاقة الميكروويف والهواء الساخن وهو بذلك يقلل من الوقت اللازم للطهي مع إعطاء الطعام وجه محمر وهش.

الطهي بالتحميل الحراري هو الأسلوب التقليدي المعروف للطهي في الفرن العادي باستخدام الهواء الساخن الذي يدور بواسطة مروحة موجودة في الجدار الخلفي للفرن.

أدوات الطهي الخاصة بالطهي باستخدام وضع تحميل حراري + ميكروويف:

يجب أن تسمح بمرور أشعة الميكروويف خلالها. يجب أن تكون قابلة للاستخدام داخل الفرن (مثل، الزجاج أو الأواني الفخارية أو الصينية غير المزينة بزخارف معدنية)؛ مثل أدوات الطهي الموضحة في جزء الشواية + الميكروويف.

- **الأطعمة المناسبة للطهي باستخدام وضع تحميل حراري + ميكروويف:**

جميع أنواع اللحوم والدواجن بالإضافة إلى الطواجن والأطباق الطازجة المجهزة والكيك الاسفنجي وكيك الفاكهة والفطائر والخضروات المشوية والخبز.

دليل الطهي (تابع)

دليل الطهي باستخدام وضع التحميل الحراري للأطعمة الطازجة والأطعمة المجمدة

قم بتسخين الفرن بالطريقة العادية باستخدام وظيفة التسخين السريع المسبق وصولاً إلى درجة الحرارة المطلوبة.

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للطهي باستخدام وضع التحميل الحراري.

الطعام	المقدار	الطاقة	١. الوقت الإضافي (دقيقة)	٢. الوقت الإضافي (دقيقة)	الإرشادات
البيتزا بيتزا مجمدة (مخبوزة)	٣٠٠-٤٠٠ جرام	٦٠٠ وات + ٢٢٠ درجة مئوية	٩-١١	-	ضع البيتزا على الحامل العلوي. بعد الخبز اتركه لمدة ٢-٣ دقائق.
المعجنات اللازانيا المجمدة	٤٠٠ جرام	٤٥٠ وات + ٢٠٠ درجة مئوية	٢٠-٢٣	-	ضع المعجنات في طبق بيركس زجاجي مناسب الحجم أو اتركها في تغليفها الأصلي (مع التأكد من أن التغليف يناسب حرارة أشعة الميكروويف والفرن). ضع اللازانيا المجمدة على الحامل السفلي. بعد الطهي، اتركه لمدة تتراوح من ٢-٣ دقائق.
اللحوم اللحم البقري/لحم الضأن المشوي (متوسط الحجم)	١٢٠٠-١٣٠٠ جرام	٦٠٠ واط + ١٨٠ درجة مئوية	١٩-٢١	١١-١٣	امسح اللحم البقري/لحم الضأن بالزيت والتوابل، الفلفل والملح والفلفل الحلو. ضع اللحم على الحامل السفلي مع وضع الجزء السمين للأسفل. بعد النضج لف اللحم في ورق الألومنيوم واتركه لمدة ١٠-١٥ دقيقة.
الدجاج المشوي	٩٠٠-١٠٠٠ جرام	٤٥٠ وات + ٢٢٠ درجة مئوية	١٦-١٨	١٢-١٥	امسح الدجاجة بقليلٍ من الزيت والتوابل. ضع الدجاجة على جنبها بحيث يكون أحد جانبي صدر الدجاجة إلى أسفل والآخر على الحامل السفلي. اتركها لمدة ٥ دقائق.
الخبز أرغفة الخبز الطازجة (عجينة طازجة)	٤ قطع (٢٠٠ جرام)	٢٠٠ درجة مئوية فقط	١٣-١٥	-	ضع أرغفة الخبز على شكل دائرة على الحامل السفلي. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها! اتركها لمدة ٢-٣ دقائق.
خبز الثوم (مثلجة ومخبوزة مسبقاً)	٢٠٠ جرام (قطعة واحدة)	١٨٠ وات + ٢٢٠ درجة مئوية	١٠-١٢	-	ضع الخبز الفرنساوي المثلج على ورق الخبز على الحامل السفلي. بعد الخبز اتركه لمدة ٢-٣ دقائق.

الطعام	المقدار	الطاقة	١. الوقت الإضافي (دقيقة)	٢. الوقت الإضافي (دقيقة)	الإرشادات
الكيك كيكة التفاح (عجينة طازجة)	٥٠٠ جرام	١٨٠ درجة مئوية فقط	٤٠-٤٥	-	ضع العجينة الطازجة (٣٠٠ جرام) في طبق خبز معدني مستدير أسود صغير (قطره ١٨ سم). ضع شرائح التفاح (٢٠٠ جرام) فوق العجينة. ضع الكيك على الحامل السفلي. بعد الخبز اتركه لمدة ٥- ١٠ دقائق.
فطائر المافن الصغيرة (عجينة طازجة)	١٢x ٣٠ جرام (٣٥٠ – ٤٠٠ جرام)	٢٠٠ درجة مئوية فقط	١٥-١٨	-	ضع كيك المافن بالتساوي على أطباق المافن الورقية. ضع الطبق على الحامل السفلي. بعد الخبز اتركه لمدة ٥ دقائق.
الكعك (عجينة طازجة)	١٠٠-١٥٠ جرام	٢٠٠ درجة مئوية فقط	٩-١٢	-	ضع الكيك المجمد على الحامل السفلي مباشرة. بعد إذابة التجميد، اتركها لتدفأ لمدة تتراوح بين ١٥-٢٠ دقيقة.
الكيك المجمد	١٠٠٠ جرام	١٨٠ وات + ١٨٠ درجة مئوية	١٨-٢٠	-	ضع الكيك المجمد على الحامل السفلي مباشرة. بعد إذابة التجميد، اتركها لتدفأ لمدة تتراوح بين ١٥-٢٠ دقيقة.

AR

دليل الطهي (تابع)

تلميحات خاصة

إذابة الزبد
ضع ٥٠ جرام من الزبد في طبق زجاجي عميق صغير. قم بالتغطية بغطاء مصنوع من البلاستيك.
ثم قم بالتسخين لمدة ٣٠-٤٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ وات، حتى يتم إذابة الزبد.

إذابة الشوكولاته
ضع ١٠٠ جرام من الشوكولاته في طبق زجاجي عميق صغير.
ثم قم بالتسخين لمدة ٣-٥ دقائق، باستخدام طاقة تبلغ ٤٥٠ وات، حتى يتم إذابة الشوكولاته.
قم بتقليب الشوكولاته مرة أو مرتين أثناء الذوبان. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

إذابة العسل المجمد
ضع ٢٠ جرام من العسل المجمد في طبق زجاجي عميق صغير.
ثم قم بتسخينه لمدة ٢٠-٣٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٣٠٠ وات، حتى يتم إذابة العسل.

إذابة الجيلاتين
ضع ورقة الجيلاتين الجافة (١٠ جرام) لمدة ٥ دقائق في الماء البارد.
ضع الجيلاتين الذي تم تجفيفه في إناء بيركس صغير.
قم بالتسخين لمدة دقيقة باستخدام طاقة تصل إلى ٣٠٠ وات.
قم بالتقليب بعد الإذابة.

عمل الجيلي/الغطاء الثلجي (للكعك والجاتوه)
قلب الجيلي السريع التحضير (١٤ جرام تقريباً) مع ٤٠ جرام من السكر و٢٥٠ مللي من الماء البارد.
صبه في إناء بيركس بدون غطاء لمدة ٣,٥ أو ٤,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ وات، حتى يصبح لون الجيلي/الغطاء الجليدي شفاف. قم بتقليبه مرتين أثناء الإعداد.

طهي المربى
ضع ٦٠٠ جرام من الفاكهة (على سبيل المثال توت مشكل) في إناء زجاجي مناسب من البيركس ذي غطاء. أضف ٣٠٠ جرام من السكر وقم بتقليبها جيداً.
قم بالطهي مع وضع الغطاء لمدة ١٠-١٢ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ وات.
ثم قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهي. قم بتفريغها في برطمانات مربى زجاجية صغيرة الحجم ذات غطاء محكم. واتركها مغطاة لمدة ٥ دقائق.

إعداد البودنج
يقلب مسحوق البودنج مع السكر واللبن (٥٠٠ مللي) مع اتباع تعليمات الشركات المصنعة والتقليب الجيد. استخدم إناء مصنوع من البيركس بحجم مناسب له غطاء. وقم بالطهي أثناء التغطية لمدة ٦,٥ إلى ٧,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ وات.
قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهي.

تحميص قطع اللوز
ضع ٣٠ جرام من قطع اللوز في طبق خزفي ذو حجم متوسط.
قلب قطع اللوز عدة مرات أثناء عملية التحميص التي تستغرق ٣,٥ إلى ٤,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٦٠٠ وات.
اتركه في الفرن لمدة ٢-٣ دقائق. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

تنظيف فرن الميكروويف

يجب تنظيف الأجزاء التالية من فرن الميكروويف على فترات منتظمة لمنع تراكم الدهون وبقايا الطعام:

- ***الأسطح الداخلية والخارجية***
- ***الباب وقفلي الباب***
- ***القرص الدوار والحلقة الدوارة***

☚ تأكد **دوماً** من نظافة قفلي الباب ومن إغلاق الباب بإحكام.

☚ يُمكن أن يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة الأسطح مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام.

١. قم بتنظيف السطح الخارجي بقطعة قماش ناعمة وماء دافئ وصابون. وقم بمسحه وتجفيفه.

٢. قم بإزالة أي بقع موجودة على الأسطح الداخلية أو على الحلقة الدوارة بقطعة قماش مبللة بالصابون. ثم قم بمسحها بالماء وتجفيفها.

٣. لإزالة بقايا الطعام والروائح، ضع كوب به عصير ليمون مخفف على القرص الدوار وقم بالتسخين لمدة عشر دقائق باستخدام الطاقة القصوى.

٤. اغسل طبق الميكروويف (المسموح باستخدامه في غسالة الأطباق) عند الضرورة.

✉ **يحظر** سكب الماء في الفتحات. كما **يحظر** استخدام أي مادة حاكة أو محاليل كيماوية وكن حريصاً جداً عند تنظيف قفلي الباب لضمان عدم وجود أي بقايا:
- متراكمة
- تحول دون إغلاق الباب بشكل صحيح

✉ نظف تجويف فرن الميكروويف بعد كل مرة تستخدمه فيها بمحلول تنظيف، ولكن اترك فرن الميكروويف فترة كافية ليبرد قبل التنظيف لتجنب حدوث أي إصابة.

✉ توضح الإرشادات الخاصة أدوات الطهي، ودرج التسخين والفرن حظر استخدام التنظيف بالبخار.

دليل الطهي (تابع)

إزالة الثلج يدويًا

تعد أشعة الميكروويف أسلوباً ممتازاً في إزالة الثلج عن الطعام. تقوم أشعة الميكروويف بإزالة الثلج عن الطعام برفق في فترة زمنية قصيرة. ويفيد ذلك بشكل كبير في حالة استقبال ضيوف بشكل مفاجئ.

يجب أن يتم إزالة الثلج عن الدواجن المجمدة جيداً قبل طهيها. فك أي أربطة معدنية وانزعها من مادة التغليف للسماح بإخراج السائل الذي يتم إذابته.

ضع الطعام المجمد على طبق بدون غطاء. قم بتصفية الطبق من أي سائل وإخراج محتوياته قدر الإمكان.
افحص الطعام من حين لآخر للتأكد من عدم وصوله إلى درجة الدفء.
إذا بدأت الأجزاء الصغيرة والرفيعة من الطعام المجمد للوصول إلى درجة الدفء، يمكنك حمايتها بواسطة لفها بشرائط صغيرة من ورق الألمونيوم أثناء إزالة الثلج.

عندما يصبح السطح الخارجي للدواجن دافئاً، قم بإيقاف عملية إزالة الثلج واتركها لمدة ٢٠ دقيقة قبل المتابعة.
اترك الأسماك واللحوم والدواجن لفترة حتى يتم إكمال عملية إزالة الثلج. تختلف مدة الانتظار لعملية إزالة الثلج التامة حسب الكمية المطلوب إزالة الثلج عنها.الرجاء الرجوع للجدول الموجود أدناه.

تلميح: تتم عملية فك تجميد الأطعمة غير السميكة بشكل أفضل عن الأطعمة السميكة كما تحتاج الكميات الأصغر إلى وقت أقل من الكميات الأكبر. تذكر هذا التلميح أثناء تجميد الطعام وإزالة الثلج عنه.

لإزالة الثلج عن الأطعمة المجمدة بدرجة حرارة تتراوح بين -١٨ إلى -٢٠ درجة مئوية، استخدم الجدول التالي كدليل.

يجب فك تجميد كافة الأطعمة المجمدة باستخدام مستوى طاقة إزالة الثلج (١٨٠ وات).

الطعام	المقدار	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
اللحوم				
اللحم البقري المفروم	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٦-٧ ١٠-١٢	١٥-٣٠	ضع اللحم على طبق خزفي مسطح. قم بحماية الحواف الرفيعة بورق الألمونيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإزالة الثلج!
شرائح لحم الخنزير	٢٥٠ جرام	٧-٨		
الدواجن				
قطع الدجاج	٥٠٠ جرام (٢ قطعة)	١٤-١٥	١٥-٦٠	ضع أولاً قطع الدجاج مع وضع الناحية التي بها الجلد لأسفل، أو الدجاجة الكاملة مع وضع ناحية الصدر لأسفل في طبق خزفي مسطح. قم بحماية الأجزاء الرفيعة مثل الأجنحة والأطراف بورق الألمونيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإزالة الثلج!
دجاجة كاملة	١٢٠٠ جرام	٣٢-٣٤		
Fish (سمك)				
السمك الفيليه	٢٠٠ جرام	٦-٧	١٠-٢٥	ضع السمك المجمد في وسط طبق خزفي مسطح. ضع الأجزاء الرفيعة أسفل الأجزاء السميكة. قم بحماية الأطراف الرفيعة بورق الألمونيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإزالة الثلج!
سمكة كاملة	٤٠٠ جرام	١١-١٣		
الفاكهة				
التوت	٣٠٠ جرام	٦-٧	٥-١٠	قم بتوزيع الفاكهة على طبق زجاجي دائري مسطح (ذو قطر كبير).
الخبز				
أرغفة الخبز (كل رغيف حوالي ٥٠ جرام)	قطعتان ٤ قطع	١,٥-١ ٢,٥-٣	٥-٢٠	ضع الأرغفة على شكل دائرة أو أفقياً على ورق المطبخ في وسط القرص الدوار. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإزالة الثلج!
التوست/الشطائر	٢٥٠ جرام	٤,٥-٤		
الخبز الألماني (قمح + دقيق الجاودار)	٥٠٠ جرام	٧-٩		

AR

دليل الطهي (تابع)

تلميحات خاصة

إذابة الزبد
ضع ٥٠ جرام من الزبد في طبق زجاجي عميق صغير.قم بالتغطية بغطاء مصنوع من البلاستيك.
ثم قم بالتسخين لمدة ٣٠-٤٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ وات، حتى يتم إذابة الزبد.

إذابة الشوكولاته
ضع ١٠٠ جرام من الشوكولاته في طبق زجاجي عميق صغير.
ثم قم بالتسخين لمدة ٣-٥ دقائق، باستخدام طاقة تبلغ ٤٥٠ وات، حتى يتم إذابة الشوكولاته.
قم بتقليب الشوكولاته مرة أو مرتين أثناء الذوبان.استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

إذابة العسل المجمد
ضع ٢٠ جرام من العسل المجمد في طبق زجاجي عميق صغير.
ثم قم بتسخينه لمدة ٢٠-٣٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٣٠٠ وات، حتى يتم إذابة العسل.

إذابة الجيلاتين
ضع ورقة الجيلاتين الجافة (١٠ جرام) لمدة ٥ دقائق في الماء البارد.
ضع الجيلاتين الذي تم تجفيفه في إناء بيركس صغير.
قم بالتسخين لمدة دقيقة باستخدام طاقة تصل إلى ٣٠٠ وات.
قم بالتقليب بعد الإذابة.

عمل الجيلي/الغطاء الثلجي (للكعك والجاتوه)
قلب الجيلي السريع التحضير (١٤ جرام تقريباً) مع ٤٠ جرام من السكر و٢٥٠ مللي من الماء البارد.
صبه في إناء بيركس بدون غطاء لمدة ٣,٥ أو ٤,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ وات، حتى يصبح لون الجيلي/الغطاء الجليدي شفاف.قم بتقليبه مرتين أثناء الإعداد.

طهي المربى
ضع ٦٠٠ جرام من الفاكهة (على سبيل المثال توت مشكل) في إناء زجاجي مناسب من البيركس ذي غطاء.أضف ٣٠٠ جرام من السكر وقم بتقليبها جيداً.
قم بالطهي مع وضع الغطاء لمدة ١٠-١٢ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ وات.
ثم قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهي.قم بتفريغها في برطمانات مربى زجاجية صغيرة الحجم ذات غطاء محكم.واتركها مغطاة لمدة ٥ دقائق.

إعداد البودنج
يقلب مسحوق البودنج مع السكر واللبن (٥٠٠ مللي) مع اتباع تعليمات الشركات المصنعة والتقليب الجيد.استخدم إناء مصنوع من البيركس بحجم مناسب له غطاء.وقم بالطهي أثناء التغطية لمدة ٦,٥ إلى ٧,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ وات.
قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهي.

تحميص قطع اللوز
ضع ٣٠ جرام من قطع اللوز في طبق خزفي ذو حجم متوسط.
قلب قطع اللوز عدة مرات أثناء عملية التحميص التي تستغرق ٣,٥ إلى ٤,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٦٠٠ وات.
اتركه في الفرن لمدة ٢-٣ دقائق.استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

تنظيف فرن الميكروويف

يجب تنظيف الأجزاء التالية من فرن الميكروويف على فترات منتظمة لمنع تراكم الدهون وبقايا الطعام:

- ***الأسطح الداخلية والخارجية***
- ***الباب وقفلي الباب***
- ***القرص الدوار والحلقة الدوارة***

☚ تأكد **دوماً** من نظافة قفلي الباب ومن إغلاق الباب بإحكام.

☚ يُمكن أن يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة الأسطح مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام.

١. قم بتنظيف السطح الخارجي بقطعة قماش ناعمة وماء دافئ وصابون. وقم بمسحه وتجفيفه.

٢. قم بإزالة أي بقع موجودة على الأسطح الداخلية أو على الحلقة الدوارة بقطعة قماش مبللة بالصابون.ثم قم بمسحها بالماء وتجفيفها.

٣. لإزالة بقايا الطعام والروائح، ضع كوب به عصير ليمون مخفف على القرص الدوار وقم بالتسخين لمدة عشر دقائق باستخدام الطاقة القصوى.

٤. اغسل طبق الميكروويف (المسموح باستخدامه في غسالة الأطباق) عند الضرورة.

✉ **يحظر** سكب الماء في الفتحات.كما **يحظر** استخدام أي مادة حاكة أو محاليل كيماوية وكن حريصاً جداً عند تنظيف قفلي الباب لضمان عدم وجود أي بقايا:

- متراكمة
- تحول دون إغلاق الباب بشكل صحيح

✉ نظف تجويف فرن الميكروويف بعد كل مرة تستخدمه فيها بمحلول تنظيف، ولكن اترك فرن الميكروويف فترة كافية ليبرد قبل التنظيف لتجنب حدوث أي إصابة.

✉ توضح الإرشادات الخاصة أدوات الطهي، ودرج التسخين والفرن حظر استخدام التنظيف بالبخار

تخزين فرن الميكروويف وإصلاحه

يجب مراعاة بعض الاحتياطات البسيطة عند تخزين فرن الميكروويف أو صيانته.
لا يجب استخدام الفرن في حالة تعطل الباب أو تلف أقفاله:

- ***كسر إحدى مفصلاته***
- ***تدهور حالة الأقفال***
- ***تدهور حالة الجسم الخارجي للفرن أو تعرضها للانثناءات***

يجب أن تتم صيانة عيوب الميكروويف بواسطة فني صيانة مؤهل.

☚ **يحظر** إزالة الجسم الخارجي للفرن. في حالة حدوث أعطال في الفرن والحاجة إلى صيانته أو إذا كنت تشك في سلامة حالته:
- افصله من مصدر التيار الكهربي
- اتصل بأقرب مركز خدمة لما بعد البيع

✉ إذا أردت تخزين الفرن الخاص بك بشكل مؤقت، اختر مكاناً جافاً وخالي من الأتربة.

✉ **السبب:** قد تؤثر الأتربة والرطوبة بشكل سلبي على أجزاء الفرن.

المواصفات الفنية

تسعى شركة SAMSUNG جاهدة إلى تحسين جودة منتجاتها باستمرار. ولهذا السبب، تخضع مواصفات التصميم وإرشادات المستخدم للتغيير دون إشعار مسبق.

مصدر التيار الكهربي	٢٢٠ فولت ~ ٥٠ هرتز/ ٦٠ هرتز تيار متردد
معدل استهلاك الطاقة الطاقة القصوى الميكروويف الشواية (جزء التسخين) الطهي باستخدام وضع التحميل الحراري (جزء التسخين)	 ٢٦٥٠ وات ١٥٠٠ وات ١١٥٠ وات ١٩٠٠ وات الحد الأقصى
الطاقة الناتجة	١٠٠ وات/٩٠٠ وات ٦ مستويات (IEC-705)
تردد التشغيل	٢٤٥٠ ميجاهرتز
الأبعاد (العرض × الارتفاع × العمق) الخارجية تجويف الفرن	 ٥٢٢ × ٥٣٩ × ٣١٢مم ٣٥٥ × ٣٨٠,٦ × ٢٣٤مم
الحجم	٣٢ لتر
الوزن الصافي	 ٢١ كيلو جرام تقريباً

ملاحظات

هل هناك أسئلة أو تعليقات؟

البلد	اتصل	أو قم بزيارة مواقعنا على الإنترنت
تركيا	444 77 11	www.samsung.com/tr
جنوب أفريقيا	0860-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/za
الإمارات العربية المتحدة	800-SAMSUNG (726- 7864) 8000-4726	www.samsung.com/ae